Weiler

<36634135990014

<36634135990014

Bayer. Staatsbibliothek

Die selbst belehrende Köchin.

Eine

deutliche Anweisung

nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf eine gesunde, schmackhafte und sparsame Art zu bereiten.

Ein Auszug

aus dem Augsburgischen Kochbuch

der

Frau Sophie Juliane Weiler.

Nördlingen.
Druck und Verlag der C. H. Beck'schen Buchhandlung.
1844.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorwort.

Seit vielen Jahren erfreut sich das „Augsburger Kochbuch“ der ungetheiltesten, rühmlichen Anerkennung des weiblichen Publikums. Am unzweideutigsten sprechen dafür die vielfältig nothwendig gewordenen, neuen Auflagen, sie machen jede weitere Anpreisung überflüssig. Da jedoch bei dem reichen Inhalt dieses werthvollen Hülfsbuchs es unmöglich ist, den Preis dafür so niedrig zu stellen, daß nicht manche Hausfrau, welche eine größere Auslage scheut, auf dessen Ankauf verzichten muß, so haben wir uns zur Herausgabe eines Auszugs des Augsburgischen Kochbuchs veranlaßt gefunden, der sich nicht allein durch außerordentliche Wohlfeilheit auszeichnet, sondern durch die ausgewählten nützlichsten und zweckmäßigsten Vorschriften, gleichsam eine Quintessenz des Ganzen bildend, sich vorzüglich empfiehlt.

Die Verlagshandlung.

Inhaltsübersicht.

	Seite.
Suppen	1
Allerhand Knöpflein und Gebackenes, welches in Suppen gethan werden kann, um sie angenehmer und nahrhafter zu machen	19
Knöpflein	19
Vorerinnerung dazu	19
Rindfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten	23
Von den Gemüsen	33
Vorerinnerung dazu	33
Verschiedene Auflagen zu Gemüsen	49
Vorerinnerung dazu	49
Teige zu Backwerken nach französischer Art	53
Nothwendige Bemerkung über das Pasteten-Backen, namentlich des Butter- und Blätterteigs	57
Zubereitungen der Fische, Krebse, Austern und Schnecken	60
Vorerinnerung dazu	60
Verschiedene Arten von Fleischspeisen und Geflügel in Brühen	73
Eier-, Milch-, Mehl- und andere Nebenspeisen	89
Bemerkungen vor dem Auflauf	92
Vorerinnerungen beim Kochen der Klöße oder Knöpflein	102
Vorerinnerung zu den Puddings	106
Saucen	113
Gebratene Fleischspeisen	117
Zubereitung des zahmen Geflügels	126
Von dem Braten des wilden Geflügels	128
Salate	131
Allerlei Torten und Backwerk	134

	Seite.
Hefen- und Schmalzbackwerk	143
Sulzen, Cremes, Schnee und Compote	159
Verschiedene eingemachte saure und süße Sachen . . .	165
Einige Getränke, welche in den Frühstunden oder Abends servirt werden können	171
Kühlende Getränke	173

Bayerische Staatsbibliothek München

Zergliederung des bayerischen Maaßes und Gewichts, nebst einer vergleichenden Darstellung mit dem der andern deutschen Staaten.

Gewicht.	Getraidmaaß.	Flüssigkeitsmaaß.
1 Pfd. hat 32 Loth	1 bayrischer Schäffel hat 6 Metzen	1 Eimer hat 60 Maaß
1 Loth „ 4 Quint	1 Mtz. hat 4 Viertel	1 Maaß „ 2 Seidlein oder 4 Schoppen oder 4 Quart
1 Quint „ 4 Pfennige	1 Viert. „ 4 Achtel	1 Seidl. hat 2 Schoppen oder 4 Nößel
1 Pfg. „ 2 Gran	1 Achtel „ 2 Dreißig.	1 Schop. hat 2 Nößel.
1 Gran „ 1 Pfefferkorn.	1 Dreiß. „ 1 Maaß.	

In Baden.

Getraidemaaß.	Flüssigkeitsmaaß.
1 Zuber hat 10 Malter	1 Ohm hat 10 Stützen
1 Malter „ 10 Sester	1 Stütze „ 10 Maas
1 Sester „ 10 Mäßlein.	1 Maaß „ 4 Schoppen.
1 Mäßlein „ 10 Becher.	

In Hessen-Darmstadt.

1 Malter hat 4 Simri	1 Ohm hat 20 Viertel
1 Simri „ 2 Metzen	1 Viertel „ 4 Maas
1 Metzen „ 32 Mäßlein.	1 Maaß „ 4 Schoppen.

In Oesterreich.

1 Muth hat 30 Metzen	1 Eimer hat 40 Rechnungsmaas, 41 wirkliche Maas
1 Metzen „ 4 Viertel	1 Maas hat 4 Seidlein.
1 Viertel „ 4 Mäßel	
1 Mäßel „ 8 Becher.	

In Preußen.

1 Schäffel hat 4 Viertel	1 Faß hat 1½ Ohm oder 3 Eimer
1 Viertel „ 4 Metzen	1 Ohm „ 2 Eimer
1 Metzen „ 4 Mäßel.	1 Eimer „ 2 Anker
	1 Anker „ 30 Quart.

In Sachsen.

1 Schäffel hat 4 Viertel	1 Eimer hat 63 Kannen
1 Viertel „ 4 Metzen	1 Kanne „ 2 Mäßel
1 Metzen „ 4 Mäßlein.	1 Mäßel „ 4 Quart.

In Würtemberg.

Getraidemaaß.				Flüssigkeitsmaaß.			
1 Schäffel	hat	8	Simri	1 Eimer	hat	16	Imi
1 Simri	„	4	Viertel	1 Imi	„	10	Maas
1 Viertel	„	8	Ecklein	1 Maas	„	4	Schoppen.
1 Ecklein	„	4	Viertelchen.				

	Gewicht.	Getraidemaas.	Flüssigkeitsmaas.
Bayern.	1 Pfund.	1 Schäffel.	1 Maas.
Baden.	1 Pfund 4 Loth oder $1\frac{1}{8}$ Pfund.	$1\frac{1}{2}$ Malter.	$\frac{7}{10}$ Maas.
Hessen-Darmstadt.	1 Pfund 4 Loth oder $1\frac{1}{8}$ Pfund.	$1\frac{3}{4}$ Malter.	$\frac{1}{2}$ Maas.
Oesterreich.	1 Pfund.	$3\frac{3}{5}$ Metzen.	$\frac{3}{4}$ Maas.
Preußen.	1 Pfund 6 Loth oder $1\frac{1}{5}$ Pfund.	$4\frac{1}{25}$ Schäffel.	$\frac{9}{10}$ Quart.
Sachsen.	1 Pfund 6 Loth oder $1\frac{1}{5}$ Pfund.	$2\frac{1}{16}$ Schäffel.	$1\frac{1}{7}$ Kanne.
Würtemberg.	1 Pfund 6 Loth oder $1\frac{1}{5}$ Pfund.	$1\frac{1}{4}$ Schäffel.	$\frac{2}{3}$ Maas.

Suppen.

1. Gute gewöhnliche Fleischbrühe. (Bouillon.)

Eine gute Fleischbrühe erhält man, wenn man eine verhältnißmäßige Menge Fleisch im Wasser siedet. Je größer die Menge des Fleisches gegen die des Wassers genommen wird, desto besser wird dann die Brühe; auch zeigt die Erfahrung, daß ein Stück Rindfleisch dem andern in dieser Hinsicht vorzuziehen ist, und daß selbst unter dem Fleische, das verschieden gemästete Ochsen geben, ein nicht unbedeutender Unterschied bemerkt werden kann.

Bereitet man bloß aus Rindfleisch, Wasser und wenig Salz eine Fleischbrühe durch drei- und mehrstündiges Kochen, so ist dieses ganz einfache Fleischbrühe oder gemeine Fleischbrühe, wie sie in der Folge genannt werden wird.

In größeren Küchen, an Höfen, in Gasthäusern und da, wo starke Familien sind, fällt vom Geflügel viel ab, welches man reinlich abputzt, mit einem Faden zusammenbindet, und entweder mit dem Rindfleisch kocht, oder in einem eigenen Topfe, in welchem einfache Fleischbrühe abgegossen worden ist, nebenbei besonders mitkochen läßt: man legt auch wohl ein Stück Schinken, einen Kalbsknoten und reinliche Knochen, welche vom Braten übrig geblieben sind, bei, und kocht dieses immer neben dem Rindfleisch mit. Räthlich ist's, diese Knochen zuvor zu zerhauen. Eine Köchin, welche sich einen solchen Bouillon-Topf mit Ordnung und Reinlichkeit zuzurichten weiß und hält,

wird großes Lob davon tragen, besonders aber wird sie sehr delikate Gemüse damit zubereiten können. Ein jede solche Fleischbrühe nennt man gemischte Fleischbrühe.

Sehr viele Menschen lieben auch den Geschmack alles mit dem Fleische gekochten Gemüses, und vorzüglich der sogenannten Küchenwurzeln; darunter versteht man gelbe Rüben, kleine Rüben (bayerische oder deldar Rüben), Zwiebeln, Schneidzwiebeln (Zwiebelröhren), Pore, Sellerie, Petersilie und Wirsing, Lorbeerblätter, so auch Pfeffer und Ingber im ungestoßenen Zustande, werden hier ebenfalls bei Bereitung einer kräftigen Fleischbrühe als Gewürze angewendet. Man nennt dann die Fleischbrühe: Fleischbrühe mit Kräutern, Wurzeln und Gewürz.*) Sollten einige dieses nicht lieben, so kann man die Wurzeln und Gemüse, nachdem sie sauber geputzt und gewaschen worden sind, in einem besondern Töpfchen nebenbei kochen, um, wenn es zu andern Sachen nothwendig ist, solche bei der Hand zu haben.

2. Braune Suppe, Schüsuppe, (Jus) braune Bouillon.

Schneide einen Vierling (viertel Pfund) sauber gewaschenes frisches Nierenfett (Griff) zwei Messerrücken dick, und lege es auf den Boden eines Fuß-

*) Anmerkung. Die hier angegebenen Benennungen der Fleischbrühen kommen bei der Bereitung anderer Speisen wieder vor, deswegen habe ich den Namen derselben etwas auffallend drucken lassen, und wiederhole, daß wenn eine Köchin gute Brühen und Farsen, Fette und dergleichen vorräthig hält, welches ihr bei geregeltem Fleiße leicht werden wird, sie dadurch ganz Herr über den feinsten Gaumen werden kann. Bei den Fleischspeisen, und namentlich bei dem Rindfleisch, wird das Nähere noch angegeben werden, was auf den Wohlgeschmack und Schönheit der Zurichtung des Fleisches selbst Bezug hat.

hafens oder sogenannten Kasserolls. Hernach nimm ein Pfund mageres Rindfleisch von einem recht fleischigen (nicht sehnigen) Stück, wasche und schneide es einen halben Finger dick, klopfe es ein wenig breit und lege es zwischen und auf das Nierenfett herum. Auf dieses lege geschälte und zwei Messerrücken dick geschnittene Zwiebeln, auch werden sauber geputzte Sellerie, Petersilie, Pastinatwurzeln und gelbe Rüben darauf gelegt, einige Pfefferkörner, 2 — 3 ganze Nägelein und ein wenig ganze Muskatenblüthe darauf gestreut, hernach etliche Löffel voll (gemeiner) Fleischbrühe daran gethan; so läßt man es auf Kohlen langsam dämpfen, bis es keine Brühe mehr hat und auf dem ganzen Boden dunkelbraun aussieht. Hernach gießt man etliche Löffel voll kaltes Wasser daran, und läßt es ein wenig, ohne umzurühren, stehen, damit sich das Braune geschwinder auflößt. Man füllt dann die Kasserolle mit siedender (einfacher) Fleischbrühe, thut noch eine Hand voll sauber gelesenes und gewaschenes Peterlingkraut daran, daß die Brühe heller wird, und lasse sie noch eine Stunde (bedeckt) kochen; schöpfe dann das Fett herunter, und richte sie durch ein Haarsieb oder Suppenseiher über gebähte weiße Brodschnitten an. Man kann auch allerhand Knöpflein, (welche hernach beschrieben werden sollen) oder Eierkäs, in diese Suppe gebrauchen. Dieselbe Brühe kann auch von Kalbfleisch gemacht werden, das Fleisch muß aber von einem Schlägel seyn. Man kann auch von den Hühnern Mägen, Füße und Beine dazu thun. Zu einem Pfund Fleisch rechnet man zwei Maas Brühe.

3. Zubereitung der Suppentafeln oder der sogenannten tragbaren Suppe.

Es ist jetzt eine allgemein bekannte Sache, daß gute frische Rinderknochen, wenn man sie mit dem Fleisch siedet, der Brühe oder Suppe eine ganz

vorzügliche Kraft ertheilen. Solche ausgekochte Knochen, sie mögen im Fleische stecken oder absichtlich dazu gelegt und mitgesotten worden seyn, enthalten demnach viel Kräftiges und Nahrhaftes. In den neuern Zeiten hat man viel Anwendung von den Knochen gemacht, und das, was man als unnütz wegwarf, hat viele hundert Menschen in der Zeit der Noth kräftig ernährt. Mit unsern gewöhnlichen Küchengeschirren ist man aber nicht im Stande, alle nahrhaften Theile aus den Knochen zu ziehen. Man bedient sich dazu geschlossener Töpfe von Kupfer, in welchen das Wasser, welches den nahrhaften Stoff in sich nehmen soll, sehr stark und viel stärker wie gewöhnlich erhitzt werden kann. Da sich nun eine Art von Gallert oder der eigentlich nährende Stoff in unsern gewöhnlich eingerichteten Küchen nicht vollkommen ausziehen läßt, folglich ein eigener Topf und Einrichtung dazu nothwendig erfordert wird, so will ich hier eine allenthalben und in einer jeden Küche anwendbare Vorschrift mittheilen, nach welcher man eine ganz vortreffliche trockene Suppe erhält, mit deren Hilfe man zu jeder Zeit und sehr geschwinde die kräftigste Fleischsuppe bereiten kann. Sehr gut sind solche Suppentafeln auf Reisen mitzunehmen, und man kann sich dann immer eine reinliche Suppe verschaffen, wenn man nur Brod, Wasser und Feuer haben kann.

Man nehme einige Pfund Rippen- und Röhren-Beine von Rindfleisch, 4 Pfund Rindfleisch, wo möglich ein nicht fettes Schwanzstück, 6 Pfund Kalbfleisch, wozu man das, was man beim Zuschneiden der Karbonaten oder Frikanden erhält, wohl anwenden und sehr zweckmäßig benützen kann. Die Knochen setze man mit sechs Maas Wasser zum Feuer und lasse sie einige Stunden kochen, dann bringe man das Rindfleisch, wenn man es etwa noch außer dem anwen-

den und auf den Tisch geben will, hinein, und lasse es weich und vollkommen gar auskochen, zu gleicher Zeit thut man auch das Kalbfleisch zu. Wird aber das Rindfleisch nur zu diesem Zwecke benutzt, so schneidet man es vorher in Stücken und hackt es einmal durch. Nach einigen Stunden thut man auch einige Sellerie, Pore und gelbe Rüben hinzu, und läßt es zusammen 6, 8 bis 10 Stunden langsam fortkochen. Wer Gewürze liebt, thut einige Lorbeerblätter, einige Nelken, ganze Pfefferkörner und ganzen Ingber hinzu; das Wasser, was während der Zeit verkocht, muß man entweder durch Hinzugießen von anderm Wasser oder Fleischbrühe ersetzen. Auch kann man ein altes Huhn oder Köpfe, Hälse und Füße davon mitsieden, welches die Suppe nur angenehmer und schmackhafter macht. Ist alles recht zusammengekocht, so bringt man es auf ein leinenes Tuch, läßt das Flüssige ablaufen, und preßt es dann so durch, daß nichts Flüssiges mehr zurück bleibt. Die durchgelaufene, kräftige Brühe bringt man dann in eine Pfanne, schlägt das Weiße von 2 Eiern mit wenig kaltem Wasser zu Schnee, thut es hinein, und rührt alles recht unter einander, dann hängt man die Pfanne über das Feuer, und läßt die Brüh einigemal aufkochen, wodurch sie geklärt wird; man bringt sie nun auf eine ausgespannte, vorher naßgemachte, recht reine Serviette, und läßt sie helle ablaufen. Die helle Brühe läßt man erkalten und nimmt das Fett oben ab. Bei Gelegenheit bringt man sie in eine Kasserolle, macht Feuer darunter, und kocht sie so lange gelinde ein, bis ein Tropfen, auf einen zinnernen Teller gebracht, so fest wird, nachdem er erkaltet ist, daß man ihn mit den Fingern leicht ablösen kann. Diese eingekochte Brühe bringt man nun auf flache porzellainene Teller, welche man mit etwas feinem Provençer-Oel bestrichen hat, und setze sie wohl bedeckt (damit kein Staub hinein-

falle) an einen warmen Ort, etwa hinter den Ofen oder auf eine Bratröhre, und lasse sie noch fest eindämpfen, daß sie, wenn sie kalt ist, so fest wie Leder oder Gerstenzucker wird, worauf man sie von den porzellainenen Tellern ablößt, und in Stückchen geschnitten in Papier gewickelt aufhebt; einige Köchinnen gießen diese noch warme tragbare Suppe in Chokoladeformen, und lassen sie darin noch gut werden, welches aber einerlei ist. Gegen das Ende des Kochens hat man sich sehr in Obacht zu nehmen, daß die Sache nicht anbrennt, man legt deßwegen auf die Kohlen unter dem Kasserolle ein eisernes Blech oder bestreut sie mit Asche; wenn man in einer Küche von diesen Suppentafeln vorräthig hält, kann man zu jeder Zeit, auch die magerste Fleischbrühe, mit einem kleinen Stückchen gut machen, und in großen Küchen fällt gar viel beim Zurichten des Fleisches und Geflügels ab, das man hierzu benützen kann, wenn man sich nur die Mühe nicht verdrießen läßt.

4. Suppenbrühe (Empotage).

Drei Pfund Rindfleisch schneide man in fingerdicke Schnitten, lege zwei Schloßbeine vom Kalbsbraten und einen Kalbsknoten bei, reinige dann zwei alte Hühner recht sauber und zerhacke sie; dieses alles übergieße man mit einer halben Maas Brühe und lasse es abdämpfen, hierbei muß man aber Sorge tragen, daß das Fleisch nicht anhängt und dadurch die Brühe in der Folge braun gemacht werde. Ist alles gut abgedämpft, so thut man es in einen 6 Maas haltigen Topf, füllt diesen noch mit gemeiner Fleischbrühe und setzt ihn zum Feuer. Wenn alles eine Stunde gekocht hat, thut man Gemüse oder Wurzelwerk hinzu, aber kein Salz, weil die einfache Brühe gewöhnlich schon gesalzen ist. Man kocht nun das Ganze 3 bis 4 Stunden anhaltend, aber langsam,

schäumt ab, wenn es nöthig ist, und füllt Fleischbrühe oder Wasser nach, wenn zu viel verkochen sollte. Diese Brühe seiht man dann durch ein enges Haarsieb, und gebraucht sie, wenn sie vorgeschrieben ist.

5. Alapatrie.

Diese Suppe ist zusammengesetzt aus allen Sorten Klösen, Eierwämmlein, gesottenen und zerschnittenen Hühnern, Tauben, Ochsengaumen, Kalbsbriesen, Bratwürsten, Spargel, Hopfen, Kocherbsen, Blumenkohl, Morcheln, Scorzoneri und andern feinen Gemüsen, wie sie eben die Jahreszeit bietet. Die Klöse, Eierwämmlein, Geflügel, Briese werden vorher und zwar, jede Gattung einzeln, in Fleischbrühe gesotten, die Gemüse gebrüht oder in Butter gedämpft, das Eierkäßleiblein und Krebseuter aber, das zur besondern Zierde dieser Suppe gereicht, darf in solcher nur etwas anziehen. Diese Gegenstände ordnet man zierlich in der Terine, belegt sie mit Krebsschwänzen und Krebsscheeren und gießt gute Krebsbrühe darüber. Die Bereitungsart der Klöße, Eierwämmlein, Krebseuter u. s. w. folgt einzeln nach. Die Auswahl der genannten einzelnen Bestandtheile der Alapatrie hängt vom Belieben der Köchin ab.

Zur Krebsbrühe siedet man kleine Krebse, stößt sie, dämpft sie in Butter, kocht sie mit guter Fleischbrühe auf und seiht sie durch. Vor dem Stoßen putzt man die Krebse und hebt Schwänze und Scheeren zur Verzierung der Suppe auf.

6. Krebssuppe.

Es werden 15 kleine Krebse (unter kleinen Krebsen versteht man solche, von welchen wenigstens 36 auf ein bayerisches Pfund gehen) mit ein wenig Salz gesotten, die Schwänze herausgemacht, der Magen

(welcher im Kopfstück liegt) davon getrennt, das Weiße neben und an den Füßen weggeputzt. Dann werden die Krebse (ohne die Schwänze) recht fein gestoßen, in einen Vierling zergangener Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel geröstet, und wenn die Butter schön roth ist, ein Rührlöffel voll Mehl daran gethan, noch ein wenig geröstet, dann siedende Fleischbrühe (1½ Maas) daran gethan, und noch eine halbe Stunde gekocht. Dann bäht man Schnitten von weißem Brode, gießt die Krebsbrühe, wohl durchgeseiht, darüber, rührt etwa zwei Eier mit etwas süßem Rahm ab, und wenn die Suppe ein wenig auf glühenden Kohlen gezogen hat, thut man die abgerührten Eier daran. Bei dieser Suppe können die Eier auch weggelassen werden; wenn man Spargel haben kann, so können diese (nachdem sie weich gekocht) hinzugethan werden, auch die ausgemachten Schwänzchen werden hinein gethan.

7. Schneckensuppe.

Die Schnecken lasse man sammt den Gehäusen so lange im Wasser sieden, als nöthig ist, ein paar Eier hart zu sieden; thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut ab, schneide den Kopf und das hintere Theil davon ab, wasche sie in warmem Wasser recht ab. Wenn man will, kann man sie zuvor auch mit Salz abreiben, allein sie bleiben kräftiger, wenn sie nur einigemal mit warmem Wasser entschleimt werden. Hierauf lasse man die gereinigten Schnecken noch ein wenig (¼ Stunde) in Fleischbrühe oder Wasser sieden, damit sie weich werden. Wiege oder hacke sie recht klein zusammen bis auf einige, welche ganz gelassen werden. Die gewiegten Schnecken thue dann in einen Hafen, röste ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, thue es dazu, gieße siedende Fleischbrühe oder Wasser darüber, würze sie mit Pfeffer und Mus-

katen, lasse alles zusammen noch eine Viertelstunde lang kochen, und richte sie über gebähte Brodschnitten, zu welchen man die noch ganzen Schnecken gelegt hat, an. Für eine Person rechnet man 6, 8 — 10 Schnecken und eine halbe Maas Brühe, oder an Fasttagen Wasser. (Man kann auch Hecht- und Erbsenbrühe zum Auffüllen dieser Suppe nehmen, so auch feine Kräuter daran thun, wodurch sie, besonders, wenn man keine Fleischbrühe hat, dennoch sehr gut und kräftig schmeckt.)

8. Wurzelsuppe.

Es werden Sellerie und gelbe Rüben, so auch Peterling- und Pastinatwurzeln, etwa von jedem eine Hand voll, eines halben Fingers lang, ganz dünne geschnitten; diese werden mit einem Stücklein Butter gedämpft, aber nicht ganz gelb, dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllt es dann mit siedender guter Fleischbrühe auf und siedet es vollends aus und weich. Vor dem Anrichten werden ein paar Eierdotter mit ein wenig Rahm verrührt, von der Brühe ein wenig daran gethan und über gebähete Schnitten angerichtet. Man kann dieser Suppe eine Zwiebel beifügen, auch Mehl und Eier, oder eines von Beiden weglassen, oder die kleingeschnittenen Wurzeln in Fleischbrühe sieden und sie über römisches Brod anrichten.

9. Körbelkrautsuppe.

Eine Hand voll Körbelkraut und halb so viel Sauerampfer wird mit ein wenig Peterling recht fein gewiegt, in einem Stücklein Butter gedämpft, und ein kleiner Löffel voll Mehl dazu gethan. Wenn es wohl gezogen hat, wird es mit guter (gemeiner) Fleischbrühe aufgefüllt, auch Salz und Muskatenblüthe daran gethan; vor dem Anrichten werden etliche Eierdotter (auf die Person ein Ei gerechnet) mit einem

Löffel voll süßem Rahm abgerührt, die Hälfte von der Brühe wird zuvor über gebähete Schnitten heiß gegossen und zugedeckt, die übrige Brühe aber mit den Eiern verrührt. Wenn dann das Brod angezogen hat, wird auch diese über die Schnitten angerichtet. Man kann auch Körbel allein nehmen.

10. Gewiegte oder geriebene Gerste.

Schlage ein oder zwei Eier in eine kleine Schüssel, salze sie ein wenig, zerklopfe sie wohl, rühre nach und nach vom schönsten weißen Mehl daran, damit ein fester Teig daraus werde, lege ihn auf ein Bret (Nudelbret) oder hölzernen Deckel, und wirke ihn noch fester zusammen; wenn dieses geschehen ist, so wiege den Teig oder reibe ihn an einem Reibeisen so klein, wie gerändelte Gerste, alsdann läßt man den Teig trocknen, und reibt solchen noch ein wenig mit saubern Händen. Wenn man die Suppe davon kochen will, röstet man diesen geriebenen und getrockneten Teig in Butter, (wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann) setzet Fleischbrühe oder auch nur Wasser zum Feuer, läßt es siedend werden, salzt es, thut den Teig nebst einem Stücklein Butter hinein und lässet dieses aneinander (wenigstens eine halbe Stunde) sieden. Man reibt dann ein wenig Muskatennuß auf und trägt es zu Tische.

11. Gewöhnliche Sagosuppe.

Für 4 — 5 Personen nimmt man einen Vierling (braunen) Sago, liest die etwa dabei befindlichen Unreinigkeiten aus und wäscht ihn sauber, (indem man ihn einigemal recht mit den Händen in frischem Wasser durchreibt) gießt das Wasser davon ab, übergießt ihn dann mit siedendem Wasser, rührt ihn einigemal um, läßt ihn so eine Viertelstunde lang stehen und gießt dann das Wasser wieder durch einen Sup-

penseiher ab. Dieses Anbrühen und Abgießen mit kochendem Wasser wird noch einmal wiederholt. Man setzt ihn hierauf in einen zweimäßigen Hafen mit gewöhnlicher Fleischbrühe zu, läßt ihn einige Stunden kochen, thut etwas Muskatenblüthe dazu und salzt ihn nach Bedarf. Vor dem Anrichten verklopft man ein paar Eier mit einem Löffel voll kaltem Wasser, gießt etwas von der Suppe dazu und richtet sie an. Man kann ein paar recht saubere Kalbspriesen mitkochen lassen und dann in Stückchen geschnitten dazu thun. Auch weiße Butterknöpflein und andere dergleichen Sachen kann man an diese Suppe nehmen. Einen ganzen Sellerie mitgekocht, ist nicht unangenehm. In Jus gekocht, ist der Sago auch sehr gut.

12. Zetterleinsuppe.

Zu einem guten Löffel voll Mehl wird ein Ei gerechnet. Nachdem man also viel oder wenig Suppe machen will, nimmt man Mehl, rührt solches mit ein wenig Milch ab, schlägt die Eier dazu, und macht es mit Milch vollends so an, daß der Teig etwas dicker als ein Eierflädleinsteig ist (man sehe Eierflädleinsteig). Nun mache man Fleischbrühe in einer Pfanne oder in einem Hafen siedend, lasse mit einem Rührlöffel den Teig hineinfallen, daß es kleine Klümpchen gibt und thue ein Stückchen Butter dazu. Wenn es eine halbe Viertelstunde gekocht hat, richte man es an und reibe etwas Muskatennuß darüber. Man kann auch den Teig in siedendes Wasser, wenn solches vorher gesalzen worden ist, laufen lassen, und mit gelb geröstetem Semmelmehl schmelzen, als Fastensuppe.

13. Gerstensuppe.

Für 4 Personen nimmt man ungefähr ein viertel Pfund feine Gerste (Ulmer-Gerste, Gersten-Graupen),

setzt solche, nachdem sie gewaschen und ein klein Rührlöffelein voll Mehl ist dazu gethan worden, mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer, und läßt sie langsam kochen, sonst läuft sie gleich über. Wenn sie eine Stunde gekocht hat, thut man kleingeschnittenen Sellerie, gelbe Rüben, nebst ein wenig Muskatenblüthe daran und füllt das Gefäß mit Fleischbrühe auf. Oder, wer keine Wurzeln mag, kann kleingeschnittene Citronenschaalen, nebst ein wenig Saft daran thun, und es wieder fortkochen lassen. Vor dem Anrichten kann man auch einige Löffel voll süßen Rahm daran thun, und wenn die Gerstensuppe zu dick werden will, mit heißer Fleischbrühe nachfüllen. NB. Alle Gerste, sie mag fein oder grob seyn, muß 3 — 4 Stunden kochen, sonst gibt sie keinen rechten Schleim.

14. Grossuppe, Grützsuppe.

Setze gute Fleischbrühe in einem Hafen zum Feuer, wenn solche siedet, so säe in eine Maas Fleischbrühe zwei Hände voll (5 — 6 Loth) gutes Gros. Laß es eine Stunde lang kochen; vor dem Anrichten kann man ein ganzes Ei in einer Suppenschüssel mit einem Löffel voll Wasser verkleppern und die Grossuppe darüber anrichten; wer will, kann Muskatnuß darauf reiben. Ist die Fleischbrühe nicht gut (nicht kräftig) kann ein Stück Butter mitgekocht werden. Schnittlauch ist gut auf diese Suppe.

15. Reissuppe.

Man nimmt auf eine halbe Maas Fleischbrühe, je nachdem man die Suppe dick oder dünn haben will, ein halb Viertel Pfund Reis, klaubt und wäscht solchen recht sauber und setzt ihn in einem Hafen mit siedender Brühe zum Feuer, rührt ihn öfters um, damit er nicht anhängt, (was gern geschieht) läßt

ihn mit Sellerie, Pore und Peterlingwurzeln eine Stunde lang kochen, so ist die Suppe gut. Wenn die Fleischbrühe nicht fett ist, kann man Stückchen Butter dazu thun und mit Muskatennuß und Safran würzen.

16. Suppe von frischen Weichseln.

Man nehme (eine halbe Maas von den Stielen gereinigte) Weichseln, stoße sie mit dem Kern, (damit aber alle getroffen werden), thue alles zusammen in einen Fußhafen, bringe ($^1/_8$ Pfund) Zucker und Citronenschale (von einer halben Citrone) hinzu, gieß (eine Maas) halb Wasser und halb Wein darüber, und lasse die Weichseln recht weich kochen, treibe dann dieses durch einen (engen) Seiher, lasse es noch einmal siedend werden, und richte es über würflicht geschnittenes und in Schmalz gebackenes Brod an. Man kann auch gebackene Mandelknöpflein, gebackene Erbsen oder von gebrühtem Teig gebackene Knöpflein in diese Suppe gebrauchen, und wenn sie angerichtet ist, mit gestoßenem Zimmt würzen, indem man ihn darauf streut.

17. Ordinäre, geschnittene Nudeln.

Verrühre ein Ei mit ein wenig Salz, mache mit Mehl einen recht steifen (festen) Teig daraus, davon wirke man zwei Laiblein aus und walze (strecke) sie mit dem Wergelholz so dünne als möglich zu zwei Plätzen auseinander. Wenn sie abgetrocknet sind, schneide man recht feine Nudeln daraus und lasse sie in guter Fleischbrühe ein paarmal aufkochen.

Von demselben Teig macht man die bayerischen Flecklein. Der Unterschied ist, daß man aus dem Nudelfleck kleine fingerbreite Streifen und daraus wieder gliedlange Stückchen schneidet. Wenn man diese

Flecklein in die Fleischbrühe schüttet, so muß diese recht kochen, sonst hängen sich die Stückchen zusammen. Man kann diese Flecklein auch backen und dann erst in Fleischbrühe aufkochen.

Nudeln, Reis, Sago kann man auch in Krebsbrühe kochen. Man wendet dabei die bei der Alapatrie gegebene Vorschrift an.

Will man rothe Nudeln oder Flecklein machen, so mische man unter den Nudelteig etwas Krebsbutter. Diese gewinnt man, wenn man die Krebsbrühe erkalten läßt, wobei die Fettigkeit sich oben sammelt. Grüne Nudeln kann man ebenfalls machen. Man brüht dazu etwas Spinat, hackt ihn mit Petersilienkraut und zwängt den Saft durch ein Tuch und mischt ihn unter den Nudelteig.

18. Eierflädleinsuppe.

Zu einem Löffel voll Mehl wird ein Ei gerechnet, dieses wird in eine Schüssel gethan, gesalzen, vorher mit ein wenig Milch angerührt, die Eier dazu gerührt und mit Milch vollends so dünn gemacht, daß der Teig läuft (wenn man nämlich mehr als ein Ei braucht), dann wird Schmalz in einer Backpfanne oder flachen eisernen Pfanne heiß gemacht, dieses wieder in ein kleines Pfännlein herausgeschüttet, und nur so viel darin gelassen, daß sich das Flädlein (beim Backen) nicht anhängt. Dann gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herumlaufen, daß das Flädlein nur eines Messerrückens dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, wendet man es um und läßt es auf der andern Seite auch backen, aber ja nicht braun, sondern nur schön gelb. Hernach thut man wieder Schmalz (von dem ausgegossenen) in die Pfanne und macht es wie vorher, bis der Teig aufgebraucht

ist. Dann werden die Flädlein zusammengewickelt, eines kleinen Fingers breit geschnitten. Nun wird gute Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter und Muskat-Nuß oder Blüthe siedend gemacht, die Flädlein hineingethan und nur ein paarmal aufgesotten. In der Schüssel, worin man die Suppe anrichtet, werden Eier (zwei auf vier Personen) mit einigen Löffeln voll Brühe verrührt und darüber angerichtet. Doch können auch die Eier beim Anrichten wegbleiben, und statt Fleischbrühe auch Krebsbrühe genommen werden.

19. Königinnensuppe.

Zu einer Suppe für vier Personen nimmt man ein starkes, junges Huhn; dieses wird, wie gewöhnlich, geputzt und gebraten, aber nicht gar zu stark, damit es noch im Saft bleibe; wenn es dann ein wenig erkaltet ist, wird alles weiße Fleisch (die Brust) davon abgeschnitten und zu Knöpflein aufbewahrt. Nun wird ein halber Vierling Reis in Wasser gebrochen (gekocht, damit er aufschwillt) oder verwällt. Das übrige Fleisch und die Beine von dem Huhne werden in Stücken zerschnitten und der Reis sammt dem Fleisch, Beinen und den Dottern von zwei hartgesottenen Eiern werden in einem Mörser zu Brei zusammengestoßen. Hierzu thut man etwas Blumenkohl oder Spargeln, oder grüne Erbsen, auch gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, einen ganzen Zwiebel mit Nägelein gespickt und ein Stücklein ungesottenen Schinken in einen zweimäßigen Hafen (Kasserolle), füllt dieses mit kräftiger Fleischbrühe und kocht es so lange, bis die Kraft und der Geschmack von dem Fleisch und den Wurzeln gänzlich herausgezogen worden ist. Nun wird die Brühe einige Mal durch ein Haarsieb oder durch einen recht engen Suppenseiher durchgetrieben, und zwar so stark, daß, so zu sagen, nur die Hülsen zurückbleiben. Das etwas Dicke, was sich außen und unten

am Haarsieb ansetzt, wird mit einem blechernen Löffel herunter genommen und immer zu dem Durchgelaufenen gethan. Die erhaltene Suppe wird wieder zum Feuer gesetzt und ein wenig geriebene Muskatenblüthe daran gethan. Wenn sie kocht, werden 1 oder 2 Eidotter mit einem Löffel voll kalten Wasser verkleppert, die Brühe daran gerührt, und dann über gebähte Schnitten von feinem, weißen Brode, welches zuvor mit einer wenigsiedenden Fleischbrühe aufgeweicht worden ist, angerichtet. Kann man die oben angeführten Gartengewächse nicht haben, so muß man sich mit Sellerie begnügen.

20. Gefüllte Suppe.

Man nehme ein paar Kalbsbriesen, siede diese, wiege sie recht fein, röste zu einem paar Briesen einen Löffel voll Semmelmehl in Butter schön gelb, thue ein wenig feingewiegten Peterling dazu, und rühre dieses mit den feingehackten Briesen zusammen. Dann schlägt man zu einem paar Briesen ein ganzes Ei und einen Dotter, rührt es mit ein wenig kalter Fleischbrühe an, thut dieses in die Suppenschüssel, worin man anrichten will, streicht es auf dem Boden der Schüssel zwei Finger dick herum, belegt es mit weißen Brodschnitten, welche vorher in Schmalz schön gelb und trocken ausgebacken worden sind, und richtet Krebs- oder Fleischbrühe, in welcher vorher verschiedenes Wurzelwerk gesotten worden ist, darüber siedend an, reibt Muskatnuß darauf, und trägt es also zu Tische. Man kann auch noch ein paar Eier mit der Brühe vor dem Anrichten anrühren und dazu thun.

21. Eiergerstensuppe.

Man setzt eine halbe Maas gute Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter und einigen Fasern ganzem Safran zum Feuer. Wenn solche siedet, nimmt

man zu einem großen Ei oder zwei kleinen einen Eßlöffel voll schönes weißes Mehl, rührt solches mit dem Ei oder wenig kalter Brühe an und läßt es unter beständigem Umrühren (recht dünn) in die siedende Brühe einlaufen. Wenn es eine kleine Viertelstunde lang gekocht hat, richtet man es in einer mit geschnittenem Schnittlauch bestreuten Schüssel an. Man kann auch statt der Fleischbrühe Wasser anwenden, dann aber muß mehr Butter genommen werden, damit diese Suppe nicht zu mager ausfalle, auch kann man, wer es liebt, etwas Sellerie und Petersilie mit dem Wasser sieden lassen (Fastensuppe). Statt weißem Mehl läßt sich auch Semmelmehl verwenden; man nimmt dann zu einem Ei eine Kreuzersemmel.

22. Weinsuppe.

Man siedet ein Seidlein Wasser mit einer Maas Wein, Zimmt und Zucker, rührt die Flüssigkeit an einige Eiergelb, und richtet sie über geröstetes, weißes Brod an. Das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen und löffelweise auf die Suppe gegeben.

23. Chokoladesuppe mit Milch.

Man mache auf 4 Personen in einer messingenen Pfanne, oder in einem Bodenhafen eine Maas Milch und eine Viertel-Maas süßen Rahm heiß, verkleppere 4 Gelbei mit ein wenig kalter Milch, und stelle diese bei Seite, dann reibe man 4 bis 6 Loth Chokolade und löse sie in der Milch, nebst eben so viel Zucker, auf, hebe den Hafen vom Feuer, und wenn sie einige Minuten gestanden hat, rühre man die Eier hinein, und richte die Suppe über feingeschnittenes und gebähtes weißes Brod an.

24. Biersuppe.

Einen Löffel voll feines Mehl verrühre man mit zwei Eidottern und einer Viertel-Maas recht guter

Milch oder süßem Rahm, gieße dann eine halbe Maas weißes Bier nach und nach daran, und rühre alles recht gut untereinander, thue auch Zucker und Zimmt nach Belieben zu, und lasse es über Kohlenfeuer recht heiß werden, aber nicht zum Sieden kommen. Dann richte man es über in Würfel geschnittenes weißes Brod an, und stelle diese Suppe an einen warmen Ort, bis man sie auftragen kann. Die Weinsuppe läßt sich ebenso bereiten, nur nimmt man dazu statt Milch Wasser.

25. Milchsuppe.

Zu einem Seidlein guter Milch rührt man einen Eßlöffel Mehl mit einem Eidotter ab. Beides wird mit Milch verdünnt, mit Zucker und Zimmt versetzt und muß unter beständigem Umrühren aufsieden. Beim Anrichten kommt gewürfeltes, weißes Brod hinein. Mehl und Eier können auch ganz fehlen, oder das Ei kann erst vor dem Anrichten an die Suppe kommen.

26. Wassersuppe.

Zwei Loth Butter, sauber gewaschenes Petersilienkraut, etwas Salz, eine zerschnittene Zwiebel und 10 gebähte weiße Brodschnitten kocht man in Wasser so lange, bis alles weich ist; dann rührt man die Flüssigkeit durch einen Seiher an einige Eierdotter, die mit etwas Rahm und gehacktem Petersilienkraut abgequirlt worden sind. Oben darauf kommt etwas geriebene Muskatnuß. Wem die Suppe zu dünne ist, der kann dann geschnittenes weißes Brod hinein geben.

Allerhand Knöpflein und Gebackenes, welches in Suppen gethan werden kann, um sie angenehmer und nahrhafter zu machen.

Knöpflein.

Vorerinnerung.

Alle Klößchen dürfen nicht in dicklicher Brühe aufgekocht werden; man muß sie, ehe sie in solche kommen, in lauterer Fleischbrühe sieden, sie brauchen kaum eine Viertelstunde.

27. Knöpflein zur Suppe der Königin à la Reine.

Weißes Hühnerfleisch, welches man bei Bereitung dieser Suppe gleich anfänglich zurückgelegt hat, wird mit einem Stückchen wohl gereinigtem Rindsnierenfett (Griff), ein wenig Peterling, Citronenschaalen und einigen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt, und mit dem Wiegmesser gewiegt. Man reibt von einem halben Kreuzerbrode die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnittlein, weicht es mit ein wenig süßem Rahm ein und thuts daran. Mit diesem Brode wird es vollends recht fein gewiegt, dann mit einem (oder mehreren Eiern, je, nachdem es mehr oder weniger ausgibt) in einem Mörser gestoßen, Salz und ein wenig Muskatennuß daran gethan. Daraus macht man nun kleine Knöpflein und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Ist der Teig zu dick, so hilft man sich mit etwas Eigelb, ist er zu dünn mit Semmelmehl.

Man kann auch statt des weißen Hühnerfleisches ein Stückchen kalten Kalbsbraten anwenden, übrigens ebenso bei der Verfertigung verfahren. Diese Knöpflein kann man in mehrere Suppen anwenden, um eine Veränderung hervorzubringen.

28. Gewöhnliche Butterknöpflein.

Rühre einen guten halben Vierling Butter recht ab. Wenn dieses geschehen ist, so schlage man zwei kleine oder ein recht großes Ei, eines nach dem andern, daran und rühre es noch eine Zeit lang, dann thue Salz, Muskaten, halb Semmel- und halb weißes Mehl daran, doch so, daß der Teig nicht zu fest werde, was man leicht aus Erfahrung lernt. Laß diesen Teig eine halbe Viertelstunde lang stehen, (besser eine halbe Stunde, er wird nur um so lockerer), mache davon kleine Knöpflein und lege sie in siedende Fleischbrühe, um sie anziehen zu lassen, oder auch nur in gesalzenes, siedendes Wasser zu Fastensuppen, auch Fisch- und Krebssuppen. Will man blos Semmelmehl nehmen, so ist's auch gut.

29. Braune Butterknöpflein.

Schneide von einigen Rögglein (Semmeln) die Rinde ab, lasse diese Rinde in einem Bratöflein (oder auch auf dem Roste) recht dunkelbraun rösten und dörren, ohne sie jedoch zu brennen. Wenn sie kalt geworden sind, stoße man sie in einem Mörser fein, thue das braune Pulver in eine kleine Schüssel und feuchte es mit einem wenig süßen Rahm an. Indessen rühre man einen halben Vierling frischen Butter mit zwei oder drei kleinen Eiern ab, thue die eingeweichte Rinde nebst Salz und Muskatenblüthen daran, rühre alles wohl untereinander und mache kleine Knöpflein davon. (Wenn diese Knöpflein nicht gern zusammenhalten, auch wenn man den fertigen Teig eine Stunde lang hat stehen lassen, so rühre man ein wenig feines, weißes Mehl daran, dann halten sie gewiß zusammen, wenn man sie in siedender Fleischbrühe anziehen läßt.)

30. Rothe Knöpflein von Krebsen.

Man nehme ein Dutzend mittlere Krebse (die etwa ein halb Pfund zusammen wiegen), wasche sie recht sauber mit Salzwasser, und siede sie, bis sie schön roth sind. Breche dann die Scheeren und die Schwänze aus, mache das Fleisch aus, und lege es bei Seite. Den Kopf haue von dem übrigen Leibe ab, weil dieser etwas Bitteres enthält, stoße dann das Bessere recht fein, mache einen Vierling Butter heiß, röste das Gestoßene darin, und drücke das Fett durch ein Tuch, dann wiege die Scheeren und Schwänze recht fein, vermische sie mit 4 Loth Semmelmehl, zwei kleinen Eiern und der rothen durchgedrückten Butter, lasse den Teig eine halbe Stunde lang stehen, mache Knöpflein daraus, und koche sie in der Fleischbrühe weich; wenn sie beim Einlegen in die siedende Brühe zerfahren sollten, muß man einen kleinen Löffel voll feinen Mehls an den Teig rühren.

31. Bayerische Spätzlein (eine Art Knöpflein) in die Suppe.

Man schneide vier Loth frisches weißes Brod gewürfelt, feuchte dieses mit so viel süßem Rahm an, daß sie allzusammen naß werden, nehme dann die Brust von einem Geflügel, Huhn oder Kapaun, in Ermanglung dessen aber ein Stück gebratenen Kalbsschlegel, wiege dieses recht zart, thue Petersilie, Pfeffer, Muskaten und Salz hinzu, rühre es mit 2 kleinen Eiern an, mache 2 Loth Butter in einem Pfännlein heiß, gieße und bringe dann Alles zur geweichten Semmel, vermische es wohl, und backe kleine Portionen, die mit dem Löffel herausgenommen werden, in Schmalz. Vor dem Anrichten legt man diese Spätzlein in die Suppenschüssel, und gießt sie mit etwas Brühe an, deckt sie zu, damit sie weichen

und richtet dann die Suppe darüber; in Wurzelsuppe und Krebssuppe ist dieses Gebackene recht gut.

32. Königsküchlein in die Suppe.

Man verrührt einen halben Vierling Butter, nebst eben so viel weißen, feingestoßenen Zucker und 6 Eigelb, thut von einer schönen Citrone das auf Zucker abgeriebene Gelbe hinzu, rührt dann einen halben Vierling (1/8 Pfund) Mehl darunter, bringt auch etwas kleine Rosinen (Weinbeerlein) hinzu, und macht alles zu einem recht glatten Teige. Dann rührt man auch das Weiße von den 6 Eiern zum Schaum, und bringt diesen dazu. Es werden Formen oder auch nur eine mit Butter ausgestrichene Schüssel damit gefüllt, und der Teig in einem Rohr recht schön gelbbraun ausgebacken. Da sie ziemlich stark auflaufen, so muß man die Form nur halb füllen; hat man sie in einer großen Form gebacken, so werden sie zu Schnitten gemacht, ein wenig abgeröstet, und, wie die vorigen zu verschiedenen Suppen, besonders zu Weinsuppen und Jus, verwendet.

33. Eierkäse, vorzüglich zu braunen Suppen.

Verkleppere vier große Eier recht stark, salze und würze sie mit etwas Muskatenblüthe, rühre dann 1/4 Maas süßen Rahm daran, und lasse dieses zusammen ganz langsam auf dem Feuer anziehen, bis man sieht, daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seiher, daß es abtröpft; wenn es kalt und erstarrt ist, wendet man den Seiher um, thut den Käse heraus, und schneidet beliebige (zwei messerrückendicke) Schnitten davon, lege sie in die Suppenschüssel und richtet die Jus darüber an.

34. Krebseuter.

Es werden 8 Krebse gesotten, in einem Seidel Rahm 1/4 Stunde stehen gelassen, dann durch ein

Tuch gepreßt. Die Milch kommt nebst 4 Eiern in eine messingene Pfanne, wo sie über dem Feuer sich zusammenschocken muß. Hierauf gießt man die Masse in einen Seiher, wobei man sie beständig mit einem Löffel drückt, damit sie eine runde Form bekommen. Sind die Molken und das Laibchen ganz erkaltet, so stürzt man den Seiher um, schneidet jenes in Schnitten, und besteckt diese mit Krebsscheeren.

Rindfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten.

35. Rindfleisch wie es gewöhnlich gesotten wird.

Man nehme ein Stück Rind- oder Ochsenfleisch nach Bedarf der Haushaltung, oder so groß, wie es beliebt, und wascht es aus frischem Wasser recht sauber (besonders im Sommer mehrere Male, selbst wenn es nur 24 Stunden gelegen hat, so sehr auch manche Köche und Köchinen gegen dieses öftere Waschen des Fleisches seyn mögen); nach diesem lege man es noch eine Stunde in kaltes Wasser, wasche es nochmal aus frischem Wasser und setze es (in einem hinlänglich großen Hafen) mit siedendem Wasser, und gehörig gesalzen, zu; zu einem Pfund Fleisch rechnet man ein halb Loth Salz und eine oder eine und eine halbe Maas Wasser; zu drei Pfund Fleisch eine kleine Hand voll Salz. Dieses kann man aber nicht genau bestimmen, weil oft ein Salz besser (reiner) als das andere ist, daher muß man die Brühe bald nach dem Zusetzen des Fleisches zum Feuer versuchen und anfänglich nicht zu viel Salz hinein werfen, indem man hier in diesem Falle leichter geben, als nehmen kann. Man thut aber wohl, wenn man

gleich anfänglich das Fleisch genügend salzt; denn, wenn nachgesalzen wird, so nimmt es das Fleisch nicht mehr in seinem Innern auf, sondern nur die Brühe wird herb davon. Wenn das Fleisch zu sieden anfängt, so muß man sogleich den entstehenden Schaum mit dem Schaumlöffel hinwegnehmen, sonst wird die Brühe nicht rein und nie ganz helle. Wenn es recht abgeschäumt ist, kann man Pore (Lauch), Sellerie, Peterling, Pastinakwurzeln, auch gelbe Rüben, nebst einem Stückchen ganzen Ingber mitkochen lassen, und der Brühe dadurch einen guten Geschmack geben. Ein Stück starkes Fleisch von 4 Pfunden muß wenigstens 3 Stunden lang kochen; ist es größer, kocht man es längere, ist es kleiner, kürzere Zeit. Anderhalb Stunden zuvor, ehe das Fleisch vollkommen abgesotten ist, und ehe man das Grüne hinzu thut, schöpft man das Fett ab, wenn die Brühe etwa zu fett seyn sollte, und füllt den Fleischhafen wieder mit heißem Wasser voll, damit der Hafen nicht zerspringe, und läßt das Fleisch vollends gar kochen, trägt es dann entweder allein auf, oder macht eine von den Brühen dazu, welche beschrieben werden.

Das Abschöpfefett oder das vom Rindfleisch abgeschöpfte Fett läßt sich statt der Butter bei Suppen und Gemüsen mit dem größten Vortheil verwenden, ja es ist noch ergiebiger und gesunder als jene.

Noch ist zu merken: 1) Will man die Brühe gut und schmackhaft haben, wie sie zur Suppe à la Reine gehört, so thut man gleich beim Zusetzen einen Kalbsknoten, ein Stückchen Hammelfleisch, ein Stück Rindsleber oder Nieren mit dazu, und läßt es mit dem Fleisch sieden. 2) Die Fleischbrühe, worin Wurzeln mitgesotten worden sind, läßt sich nur im Winter, nicht aber im Sommer (und überhaupt, wenn die Witterung gelinde oder warm ist) aufbewahren, weil sie sonst sauer wird. Will man aber

dennoch den Geschmack von diesen Wurzeln in der Fleischbrühe haben, so schöpft man von der leeren Brühe in ein kleines Häfelein, in welcher Wurzeln sind, etwas heraus, und läßt sie allein sieden, damit man sie zur Suppe gebrauchen kann. 3) Einige glauben, wenn eine oder die andere Fleischart nicht weich werden will, soll man ein Stück Zinn dazu thun, und es mitkochen lassen. 4) Man muß das Rindfleisch nur langsam sieden lassen, und es, nachdem es abgeschäumt worden ist, immer wohlbedeckt erhalten, dann wird die Brühe am kräftigsten. Sollte man Fleisch von einem recht alten Ochsen bekommen, so ist es gut, wenn man es vor dem Zusetzen recht durchklopft (man bedient sich dazu eines Schlägels von hartem Holze), es wird dann mürber. 5) Man rechnet gewöhnlich für eine erwachsene Person ein halb Pfund Rindfleisch auf den Tisch. Zu größeren Rindfleischportionen wählt man häufig das Rücken-, Schwanz- oder Rippenstück, den Brustkern oder die Maus.

36. Rindfleisch mit einer Kruste.

Man wähle hierzu ein solches Stück Rindfleisch, welches oben eine Lage Fett hat, z. B. ein vorderes Rippenstück, oder man nehme den Brustkern; wenn es weich (doch nicht gar zu weich) gesotten ist, nehme man das dünne Häutchen mit einem Messer von dem Fette weg, bestreiche das Stück auf der Fettseite mit einem verrührten Ei, hacke Schalottenzwiebeln, Petersilien und Semmelmehl nach Belieben untereinander, und bestreue das Fleisch einen halben Finger dick, damit man auch gehackte Häringe oder Sardellen, etwas feine Kräuter und Muskatenblumen dazu thun kann, schöpfe das Fett von der Fleischbrühe herunter, und übergieße das mit dem Gehäcke übersäte Fleisch damit. Dann schütte man in ein flaches Geschirr ein paar Löffel voll Fleischbrühe, lege das Fleisch so darauf, daß der

bestreute Theil oben ist, stelle es in ein Oefelein, oder thue es zum Bäcker in den Backofen, bis die Kruste schön gelb oder braun ist. Mache dann folgende Soos (Sauce) dazu: Es werden eine Hand voll kleingeschnittene Schalottenzwiebeln mit einem kleinen Eßlöffel voll Mehl in einem Pfännlein mit einem Achtel-Pfund Butter heiß gemacht und so lange gedämpft, bis es gelb wird, ohngefähr eine Viertel-Maas gute Fleischbrühe daran gegossen, kleingeschnittene Citronenschaalen, nebst einem Löffel voll guten Essig dazu gethan, oder anstatt dessen von zwei Citronen der Saft und 3 — 4 Stück kleingeschnittene Sardellen und (2 Loth) Kappern; dieses alles läßt man mit einander kochen, dann wird die Brühe in eine flache Schüssel angerichtet und das Rindfleisch darüber gelegt. (Mit der Kruste nach oben.)

37. Boeuf à la Mode.

Nimm ein schönes, dickes Stück Rindfleisch, welches wenigstens sechs Pfund wiegt, am besten sind die Stücke vom hintern Viertel und besonders das Schwanzstückchen, wasche und klopfe es recht mürbe. Man schneide dann auf sechs Pfund Fleisch 3/4 Pfund Speck zu fingerlangen gleichen Stückchen, vermische dann einen Eßlöffel voll Salz mit etwas Pfeffer und andern Gewürzen, wenn man dergleichen angenehm findet, kehrt den geschnittenen Speck darin um, sticht mit einem schmalen, spitzigen Messer regelmäßig in das Fleisch und steckt nach und nach ein Stücklein nach dem andern von dem Speck hinein, bis er verbraucht ist. In einen Bodenhafen legt man dann einige reinliche Stückchen Holz über's Kreuz, darauf einige dünne Speckschnitten, und auf diese das Fleisch. Man gibt noch 3 bis 6 ganze Zwiebeln, 6 Nägelein, einige Lorbeerblätter, einige Messerspitzen voll gestoßenen Pfeffer, eine in Scheiben geschnittene ganze oder halbe Citrone und etwa ein Viertel-Pfund

schwarze Brodrinde (Roggenbrodrinde.) Wenn alles dieses in den Tiegel gerichtet ist, gießt man ein Quart Wasser (oder noch besser gute Fleischbrühe) zu, eine halbe Bouteille rothen oder weißen Wein und ein halbes Quart Essig. Man verschließt die Kasserolle mit einem gut passenden Deckel, macht aus ein wenig Mehl und Wasser einen Papp, bestreicht mit diesen Papierstreifen und verklebt die Fugen zwischen dem Tiegel und dem Deckel. Man stellt nun das so Zugerichtete entweder auf Kohlen, oder in ein Bratrohr, gibt es zum Bäcker, und läßt es wenigstens 4 Stunden lang gelinde kochen und dämpfen. Ein kleines Stück bedarf natürlich kürzere Zeit. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten macht man den Deckel auf, und hütet sich, damit nichts von dem Papier hineinfalle, thut noch eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone hinzu, und läßt es nochmals langsam aufkochen. Sollte es zu viel Brühe haben, so muß man einige Eßlöffel voll Mehl in etwas von dem Fette rösten, welches man auf alle Fälle, so viel wie möglich, abnehmen muß. Man legt das Fleisch, wenn es angerichtet werden soll, auf die dazu bestimmte Schüssel, und seiht die Brühe durch ein Sieb darüber, damit die Nägelein, Lorbeerblätter und dergleichen zurück bleiben, und streuet etwas geschnittene Citronenschalen darüber, oder auch nicht. Will man eine andere Brühe mit Morcheln, Trüffeln u. dergleichen daran machen, so müssen diese vorher in Wasser abgesotten werden, und man muß auch gleich anfänglich, sowie später, die Citrone weglassen und keinen Essig daran thun. Die gebrühten Morcheln oder etwas anderes bringt man hierauf, nachdem sie fein gehackt worden sind, in einen kleinen Fußhafen, gießt etwas von der Brühe desselben Fleisches darüber, und richtet dieses mit der ganzen Brühe darüber, nachdem es weich gekocht worden ist. Man verändert die Zuthaten, um das Rindfleisch auf diese Art und nach dieser Benennung zuzubereiten.

38. Rollirtes oder gewickeltes Rindfleisch.

Für 4 — 5 Personen nimmt man zwei Pfund Rindfleisch ohne Beine und von schicklicher Beschaffenheit. Aus diesem schneidet man mit einem recht scharfen Messer längliche dünne Schnitten, klopft sie stark durch und wäscht sie recht sauber ab. Auf die eine Seite dieser Schnitten streut man dann ein Gehäcke aus Schalotten oder Zwiebeln mit etwas Pfeffer und Salz, Sardellen, Kappern und feiner Petersilie, schneidet Speckstückchen, legt diese dahin, wo man das Fleisch aufzurollen anfangen will, damit der Speck nach dem Aufrollen in die Mitte kömmt. Wenn man das Fleisch aufgerollt hat, umwickelt man es mit einem Faden, damit es in seiner Lage bleibt; nun thut man in eine Kasserolle ein Viertel-Pfund Butter, nebst einigen Lorbeerblättern, legt die Rolletten darauf, deckt den Tiegel zu, und läßt es langsam in der eignen Sauce dämpfen. Man muß es einige Mal umwenden, damit es schön egal werde. Man nimmt es dann heraus und schöpft einige Löffel voll Fett ab, röstet einen guten Eßlöffel voll Mehl darin, gießt so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, daß die Brühe nicht zu dünn wird, gibt Citronen, Kappern, Oliven, oder was man gern ißt, dazu, und läßt die Rolletten noch so lange darin dämpfen, bis sie recht weich sind. Dieses Fleisch kann auch mit einer andern Fars oder Gehäcke gefüllt werden, auch kann man es auf dem Roste oder in einem Tiegel recht mürbe braten und einen Salat dazu geben. Zur Farce in die Rolletten kann man auch 1 Pfund mageres Rindfleisch mit eben so viel Speck oder Nierenfett fein hacken und das Gehackte mit etwas Milch oder Fleischbrühe, 2 Eier, eine Hand voll Semmelmehl, Gewürz und Citronen anrühren. Diese Farce eignet sich ebenso in Pasteten.

39. Beefsteaks (Rostbraten).

Will man Beefsteaks bereiten, so läßt man sich vom Fleischer ein Stück Fleisch bringen, woran kein Bein ist; daraus schneide man Scheiben, reinige sie von Haut und Sehnen, klopfe sie so dünne als möglich, tauche sie in Butter und brate sie schnell auf dem Roste. Man hat heutzutage häufig verschiedene blecherne, verschlossene Gefäße, in welche man das gesalzene Stückchen Fleisch nebst etwas Butter und gehackten Zwiebeln thut und über eine Spirituslampe oder verbranntem Papier schnell bratet. Eine andere Art ist: Es wird mürbes Fleisch vom Rinde genommen, mit einem hölzernen Schlägel recht geklopft, handgroße dünne Stücke davon geschnitten, und diese mit einem Messer der Länge und Quer nach gehackt, aber nicht durchgehackt; dann salzt und pfeffert man die Stücklein, thut auf jedes gehackte Zwiebeln und einen Eßlöffel voll Schmalz und röstet sie in einer Amlettpfanne, indem man sie fleißig umwendet, schnell auf Kohlen. Man gibt sie mit gerösteten Erdäpfeln zu Tische.

40. Ochsenhirn.

Man nehme ein recht frisches Ochsenhirn, wasche es sauber, häutle es, und lasse es dann einige Stunden lang in warmem Wasser liegen, damit es einen gewissen unangenehmen Geschmack verliert. Man lege dann einige Speckschnitten auf den Boden einer Kasserolle, lege das Hirn darauf, und überdecke es ebenfalls mit einigen Schnitten Speck, gieße eine Kelle voll Fleischbrühe und ein gutes Glas voll weißen Wein daran, lege ein Lorbeerblatt und einige ganze Zwiebeln bei, und lasse es eine halbe Stunde lang dämpfen. Vor dem Anrichten macht man die Soose mit etwas gelbbraun gebranntem Mehl dicklich, nimmt den Speck weg, und gießt die Soose um das Hirn

herum in die Schüssel. Statt des Specks kann man Butter nehmen, auch einige gehackte Sardellen der Sauce beifügen.

41. Ochsenzunge.

Man brühe eine ganze wohlgeputzte und sauber-gewaschene Rindszunge eine gute halbe, und wenn sie groß ist, eine ganze Stunde lang; hierauf lasse man sie erkalten, und schneide sie recht ordentlich zu, spicke die Zunge mit Speck, welchen man länglich geschnitten und in Salz und Pfeffer getaucht hat. Ist die Zunge so vorbereitet, so richtet man eine Kasserolle her, deren Boden man mit Speckschnitten belegt, und einige Stückchen Kalbfleisch, 2 gelbe Rüben, 4 Zwiebeln, ein wenig Thimian und Nägelein hineinbringt; die Zunge wird dann auf diese Sachen gelegt, so viel Fleischbrühe darüber gegossen, daß die Zunge völlig bedeckt ist, und gedämpft, bis sie recht weich geworden ist, wozu 3 bis 4 Stunden nothwendig sind; man gießt unter dieser Zeit einige Löffel voll Fleischbrühe nach, und drückt auch das Mark von einigen Citronen daran. Wenn sie recht weich ist, wird sie herausgenommen, abgehäutet und auf eine Schüssel zurecht gelegt. Um dieses zu thun, schneidet man sie von dem hintern Ende zum vordern, oder gegen die Spitze hin, in der Mitte von einander, doch so, daß sie noch ein wenig aneinander hängen bleibt, und auf die Schüssel gelegt, ein Herz formirt, worauf man sie an einen warmen Ort stellt. Man schneidet ein Dutzend kleine Pfeffergurken in Scheiben, kocht sie mit der Soose auf, und richtet die Brühe darüber. Das überflüssige Fett nimmt man vorher mit einem Löffel ab; zu dieser Soose kommt kein Mehl. Die Zunge muß nach dem Brühen wohl gehäutet und gleich beim Zusetzen gut gesalzen werden. Die also vorbereitete Zunge kann man nur mit Speck und Peter-

silien dämpfen, dann in Fleischbrühe weich kochen und mit Petersiliensauce und kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln auftragen.

42. Rothe eingesalzene Ochsenzunge.

Man reiniget die Zunge von dem überflüssigen am Schlundstück hangenden Fette und Schleime, legt sie in eine etwas tiefe Schüssel, und reibt sie mit 3 Loth Salz und 2 Loth gereinigtem und feingestoßenem Salpeter an allen Stellen, besonders aber in der Mitte recht gut ein. Man legt dann einige Lorbeerblätter, $1/2$ Loth Pfeffer, 6 Nägelein und einen Kaffeelöffel voll Thimian zu, bedeckt sie mit einem hölzernen Teller, und läßt sie 10 Tage oder auch kürzere Zeit im Keller stehen. Wenn man eine solche eingesalzene Zunge kochen will, wird sie vorher drei Stunden lang in frisches Wasser geweicht, sauber gewaschen und abgebrüht. Man legt sie dann mit einem Stückchen geräucherten Speck in eine Kasserolle, bringt etwas Pfeffer, Thimian und Schalotten, oder einige Zwiebeln hinzu, gießt Wasser darüber, und dämpft oder kocht die Zunge gelinde, bis sie sich leicht mit einer Gabel durchstechen läßt; nach dem Erkalten giebt man sie mit Petersilie belegt auf den Tisch, nachdem man die Haut reinlich abgezogen hat. Auch muß man sie in ihrer Brühe kalt werden lassen. Man kann diese Zunge, nachdem man sie wohl durchbeizt hat, in dünnes Papier einbinden, und einige Tage in Rauch hängen, dann auf eben diese Art zubereiten. Man giebt sie gern zu Erbsen, Linsen, Bohnen, Sauerkraut und Kohl.

43. Ochsenmaul.

Zu den angenehmen Nebenspeisen gehört das Ochsenmaul und der Ochsengaumen (Rindsmaul). Um dieses angenehm und der Gesundheit zuträglich zuzubereiten, wird so viel vom Rindsmaul, als man

braucht, sauber geputzt, mit Salz eingerieben, damit der Schleim recht abgehe, und reinlich gewaschen, auch muß alles Schwärzliche und Unansehnliche, was sich daran befindet, hinweggenommen werden. Ein gut geputztes Rindsmaul wird 5 Stunden lang in Salzwasser, dem man etwas Fett zugesetzt hat, recht weich gekocht, und zwar so weich, daß man es leicht mit den Fingern durchdrücken kann. Dieses so gesottene Rindsmaul und Gaumen schneidet man in Stückchen, und giebt diese entweder mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer zu Tische, oder man läßt sie mit einer zerschnittenen Zwiebel in Butter anlaufen, oder man taucht sie in einen, aus einem mit Eiern und Semmelmehl bereiteten Teig, und bäckt sie, oder man verfährt damit wie folgt:

44. Rindsmaul auf deutsche Art.

Man schneidet eine hinlängliche Menge Rindsmaul und Gaumen in längliche Stückchen, gießt einige Kellen voll Fleischbrühe nebst einem Glase voll weißen Wein hinzu, und legt ein Stückchen Butter bei; nachdem man dieses zusammen recht heiß gemacht hat, zerrührt man so viele Eier, als man Personen am Tische hat, nach welchem Verhältnisse auch die Menge des Rindsmauls bestimmt werden muß. Wenn alles heiß und einmal eingekocht ist, gießt man einen Theil der Brühe ab, und rührt sie mit den Eiern zusammen, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, und richtet diese Soose über das Rindsmaul an.

Von den Gemüsen.

Vorerinnerungen.

Alle Gemüse müssen vor dem Kochen geputzt werden; man schneidet z. B. von allen kraut- und kohlartigen Gemüsen die gelben, kleinen, harten, äußern Blätter, so wie die Strünke und Rippen weg; das Wurzelwerk schabt man ab; von den Bohnen und Erbsen kommen die harten Fäden, von den Brockelerbsen die Schaalen weg; den dicken Spargel schabt man ab, von dem dünnern und dem Hopfen braucht man nur die mildern vordern Theile; Kohlrabi, Kartoffeln und weiße Rüben schält man ab, und die Hülsenfrüchte, als Erbsen, Linsen säubert man von aller beigemischten Unreinigkeit.

Nach dem Putzen wäscht man das Gemüse oft mehrmals nacheinander aus frischem Wasser.

Kohl- und krautartige Gewächse setzt man mit siedendem Wasser zum Feuer und kocht sie weich; man nennt dies Brühen, Anbrühen, wenn es nur mit siedendem Wasser übergossen und zugedeckt wird. Diese grünen Gemüse salzt man gleich, Wurzelwerk und Hülsenfrüchte erst, wenn sie schon weich sind. Beim Brühen des Kohls setzt man gern ein klein wenig Schmalz hinzu. Die grünen Gemüse brüht man mit hartem, Wurzelwerk und Hülsenfrüchte mit weichem Wasser. Hat sich beim Brühen Wasser eingekocht, so gieße man siedendes Wasser nach; denn das Gemüse darf durchaus nicht im Sieden unterbrochen werden, ehe es weich ist, auch muß es immer genug Wasser haben. Nach dem Brühen lege man das Gemüse ¼ Stunde lang in frisches Wasser.

Gemüseeinbrennen heißt: Butter oder Abschöpfefett heiß werden lassen, Mehl darinnen rösten, und dieß mit Fleischbrühe verdünnen. Hat die Buttersauce aufgekocht, so rührt man sie durch einen Seiher und kocht das Gemüse darinnen auf. Will man

braune Buttersauce machen, so lasse man das Fett recht heiß werden, damit das Mehl sich braun röste; zur weißen Buttersauce hingegen darf es nicht so heiß werden, und das Mehl darinnen muß anschwitzen. Regel sei es, die Gemüse jedesmal wenigstens eine Stunde vor dem Anrichten einzubrennen.

Will man Gemüse dämpfen, so erhitze man das Fett wohl, und dämpfe das gewaschene Gemüse weich darinnen, dann staube man feines Mehl daran und, wenn dieß verdämpft ist, gieße man Fleischbrühe nach. Das gedämpfte Gemüse braucht aber wenig Brühe, es muß immer dicklicht bleiben. Beim Dämpfen bewahre man es durch oftmaliges Umrühren vor dem Anbrennen.

Bratenfett oder anderes Abschöpfefett macht die Gemüse sehr schmackhaft, wie auch die Bratenbrühe zur Verbesserung derselben beiträgt.

45. Blau- oder Winterkohl auf gemeine Art.

Den weichgebrühten Kohl gießt man auf einen Seiher, läßt das heiße Wasser ablaufen und übergießt ihn hierauf einigemal mit kaltem Wasser, damit alles Unangenehme und Grasige davon entfernt werde, worauf er mit reinen Händen so stark wie möglich ausgedrückt und nicht gar zu fein gehackt oder gewiegt wird. Auf eine Portion Kohl nimmt man ein halbes Viertel-Pfund Butter oder Schmalz (man kann mehr nehmen, denn der Kohl verträgt und verlangt viel Fett, auch bedient man sich hier gern des Fettes vom Braten, so vom Geflügel, besonders von Gänsen und auch gutes Abschöpfefett), röstet in diesem zwei Löffel voll Mehl, thut es in eine Kasserolle, den Kohl dazu, setzt es auf Kohlen, und röstet den Kohl noch ein wenig trocken mit. (Man darf den Kohl sehr in Obacht nehmen, weil er früher und

später gern anbrennt.) Nun gießt man siedende Fleischbrühe, an Fasttagen aber heißes Wasser zu, und streut etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatnuß darunter, und läßt alles zusammen noch eine halbe Stunde kochen. Wenn man an Fasttagen Kohl kocht, so wird mehr Butter und keine Fleischbrühe genommen, auch müssen dann die vom Fleische entstandenen Fettarten wegbleiben. Dieses ist bei einem jeden Gemüse zu beobachten, wenn es ein Fasttag ist, an welchem man es kocht, und es sei dieses ein für allemal gesagt.

Manche Personen dämpfen den Kohl im Fett, stauben das Mehl daran und kochen ihn mit kräftiger Fleischbrühe aus. Man mischt gebratene, geschälte Kastanien darunter oder garnirt ihn mit gesottenen, in Butter gebratenen Kartoffeln.

46. Spinat zu kochen.

Der Spinat, der wie jedes grüne Gemüse gebrüht worden ist, wird gehackt. Für 4 Personen Spinat röstet man in einer Kasserolle ein Viertel-Pfund Butter mit zwei Eßlöffel voll Mehl gelb, thut eine feingeschnittene Zwiebel in das Geröstete, den Spinat nach, und röstet ihn unter beständigem Umrühren noch eine kurze Zeit mit. Man gießt nun Fleischbrühe oder Wasser zu, und läßt den Spinat noch eine halbe Stunde, oder so lange kochen, bis er keine überflüssige Brühe mehr hat. Sollte man ihn zu dünn gemacht haben, so hilft man sich mit Hinzuthun von etwas Semmelmehl. Man würzt ihn mit Pfeffer oder Muskaten. Statt des weißen Mehls nehmen viele Köchinnen Semmelmehl; dann dämpfen sie jedoch den Spinat erst in Fett und streuen das Semmelmehl später hinein; mit weißem Mehl kann man es auch so machen.

47. Kohlrabi auf allgemeine Art.

Man schäle die Kohlrabi, und schneide sie zu dünnen Plätzen, brühe sie mit gesalzenem Wasser, bis sie weich sind, gieße das Wasser durch einen Seiher ab, thue sie in ein anderes Geschirr, gieße siedende Fleischbrühe daran, und würze sie mit ein wenig Pfeffer. Man röstet dann Mehl in irgend einer guten Art Fett, legt eine geschnittene Zwiebel hinein, wenn das Mehl gelb zu werden anfängt, und rührt es mit ein wenig von der Brühe an, mit welcher die Kohlrabi gekocht worden sind, um selbiges hinzu zu thun, und kocht sie gar aus. Bratenbrühe ist hierzu sehr gut. Das Kraut der Kohlrabi wird gebrüht und wird dann zerschnitten in die Buttersauce gethan.

48. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Wenn das Sauerkraut gar zu alt, und folglich zu sauer seyn sollte, wäscht man es etlichemal mit frischem Wasser ab, oder wenigstens wäscht man den größten Theil desselben, und thut das ungewaschene dazu, weil es sonst seinen eigenthümlichen Geschmack gar zu sehr verliert, setzt es dann in einem Hafen mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer, und läßt es mit einem Stück Butter oder andern Fett, das man vom Braten oder Fleisch erhält, weich kochen. Wenn es recht weich ist, macht man Gänse-, Rinds- oder Schweinfett heiß, schneidet eine Zwiebel recht klein, thut sie in das heiße Schmalz und läßt sie ein wenig darin dämpfen. Röstet eine hinlängliche Menge Mehl in diesem Schmalz, je nachdem man mehr oder weniger Kraut zugesetzt hat, aber nicht zu gelb, schüttet ein wenig von der Krautsbrühe daran, um es aufzulösen, und thut es an das Kraut, schüttet ein Glas Wein daran, und läßt es noch eine Stunde kochen. Man kann im Sauer-

kraut auch verschiedene Arten Fleisch, geräuchertes und frisches Schweinfleisch mitkochen, nur muß man sich in der Zeit, in welcher man es hineinlegt, nicht irren, indem eins weniger, das andere mehr Zeit erfordert, um gehörig, und doch nicht zu weich zu werden. So kann man mit diesem, auf gewöhnliche Art gekochten Sauerkraute auch theuere Dinge verbinden, und damit eine Zeit lang kochen, um ihm den Geschmack davon zu ertheilen, wie Hasen, Rebhühner, Fasanen und dergleichen; solche Gegenstände werden aber, bevor man sie in das Kraut thut, halb gebraten.

49. Sauerkraut mit Hecht oder Forellen.

Das Kraut wird auf angegebene Art ausgekocht, eine Stunde vor dem Anrichten werden diejenigen Fische, welche man dazu gewählt hat, abgeschuppt, reinlich gewaschen und in mäßig große Stücke geschnitten, dann im Salzwasser weich gesotten. Man thut die Haut davon, macht die Gräten heraus und zertheilt den Fisch in kleine Stückchen (zerzupft ihn). Ferner nimmt man zu zwei Pfund Fischen eine Achtel-Maas gute Milch oder Rahm und einen halben Vierling frische Butter, läßt die Butter zergehen, schüttet den Rahm dazu, thut den zerkleinerten Fisch hinein und rührt alles an einen Teller voll Kraut, welches man dazu aus dem Topfe genommen hat, das Kraut darf aber hierzu keine Brühe mehr haben, sondern muß völlig eingekocht seyn. Der Teller mit den Fischen und dem Sauerkraute wird nach genauer Vermischung zu der ganzen Menge des übrigen Krauts gethan und wohl untereinander gemengt. Man thut es in eine etwas tiefe Schüssel, in welcher man es hernach auch aufträgt, bestreut es mit verriebenem weißem Brode, belegt es mit etwas Butter, und stellt es so lange in einen geheizten Bratofen,

bis es oben eine schöne gelbe Farbe erhält. Man nimmt zu der angegebenen Menge Fische für 4 bis 6 Personen Kraut. Fastenspeise.

50. Gefülltes Kraut.

Zu einem großen Krautskopf für vier Personen nimmt man ein halb Pfund Schweinfleisch, hackt es recht fein, rührt es mit einer Achtel-Maas Milch an, und giebt zuletzt 3 — 4 Eier dazu, worauf man es etwas pfeffert und salzt, auch etwas Muskatnuß und eine Hand voll Semmelmehl oder geriebenes Eierbrod daran thut, alles recht mischt, und so lange bei Seite stellt, bis man Folgendes zugerichtet hat: Es werden von dem Krautskopfe 12 der äußern Blätter abgenommen, und der Rest der nach innen stehenden Blätter alle bis auf das Herzlein abgeschnitten; diese innern Blätter brüht man eine halbe Viertelstunde lang in siedendem Wasser, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie zum Ablaufen des Wassers in einen Seiher. In das nämliche Wasser legt man nun auch die äußern zwölf Blätter, wenn man vorher die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so abgeschnitten hat, daß die Blätter gleich sind, aber dennoch ganz bleiben, und nicht hin und wieder Löcher bekommen. Man läßt sie dann nur einigemal aufsieden, damit sie besser zu biegen und herzurichten sind, auch diese legt man, wie die innern bereits abgebrühten, auf einen Seiher. Die innern Blätter werden dann ausgedrückt, gehackt und mit obigem Fleischgehäcke vermengt. Nun legt man in eine etwas tiefe Schüssel 5 bis 6 Fäden gedrehtes leinenes Garn über's Kreuz, so daß das Ende der Fäden auf jeder Seite über die Schüssel heraushängt; auf diese Fäden legt man zu unterst in die Schüssel ein recht großes Blatt, neben herum in der Schüssel dann die übrigen, so, daß der obere Theil von den Blättern unten auf dem in der Schüssel

liegenden zusammenstößt und die Rippen über sich gerichtet sind. Dann macht man das Gefülle nochmals untereinander, thut es in die aufgestellten Blätter und legt noch ein Blatt oben darauf. Die in die Höhe stehenden Blätter werden nun so mit den Händen einwärts gedrückt, daß sie die Gestalt eines runden Körpers oder Krautkopfs bekommen, dann legt man noch ein Blatt darauf, nimmt die Fäden, einen nach dem andern, in die linke Hand zusammen, drückt die Seitenblätter noch etwas einwärts, wickelt die Fäden um ein Hölzchen, und steckt es unter die Fäden, um sie zu befestigen. In eine Kasserolle legt man nun dünne Hölzer wie ein Gitter, legt den Krautskopf mit seiner Fülle darauf, gießt siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, daß sie nicht über den Krautskopf herauf geht, deckt einen Deckel darauf und läßt ihn im Ofen, oder bei dem Bäcker, oder auch auf Kohlen, wenigstens 1½ Stunde lang, kochen, darauf wird er umgewendet und noch eben so lang gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man ein paar Löffel voll in Butter gelbgeröstetes Mehl, oder ein paar Hände voll Semmelmehl und ein Stück (⅛ Pfund) Butter, nebst einem halben Quart (einer Achtel-Maas) süßen oder sauren Rahm dazu und läßt's noch kochen. Sollte zu wenig Brühe vorhanden seyn, so kann man noch Fleischbrühe oder Wasser nachgießen. Wenn man den Kohlkopf anrichtet, so hebt man ihn mit einem breiten Schäufelchen aus dem Bodenhafen, legt ihn auf die Schüssel, schneidet die Fäden herunter, zieht sie heraus, und gießt die Brühe darüber. Man kann auch an einen solchen Krautskopf eine Krebsbrühe machen, aber dann nimmt man statt der Fülle mit Fleisch Folgendes: Man weiche zu einem schönen großen Krautskopfe für 2 Kreuzer weißes Brod, 8 Loth oder ¼ Pfund, (denn die Brodpreise sind verschieden), schneide es in Brocken und weiche es in Milch. Man zerschneidet dann ein Viertel-Pfund

Nierenfett (Griff), thut eine Zwiebel, eine Hand voll reingelesenes Petersilienkraut und Schnittlauch dazu, hacke alles recht klein und dämpfe es in $1/8$ Pfund Krebsbutter. Wenn es eine Weile gedämpft hat, thut man es in eine Schüssel zum kalten Nierenfett heraus, und schlägt etliche Eier daran; das Brod wird dann auch ausgedrückt und mit dem Uebrigen zusammengearbeitet, man würzt es gehörig mit Salz und Muskatnuß oder Pfeffer, und füllt den Krautskopf, wie bereits gesagt worden ist. Man kann eben so gut den ganzen Krautskopf, von dem man die Rippen und den Strunk geschnitten, brühen und ihn darnach auseinander legen.

51. Wirsing zu kochen.

Die geputzten Wirsingköpfe werden in Viertel geschnitten und auf angegebene Weise gebrüht. Hernach läßt man einen halben Vierling (oder auch mehr) frische Butter zergehen, röstet einige Löffel voll Mehl darin schön gelb, gießt Fleischbrühe oder Wasser zu, zettelt den Wirsing hinein, bringt etwas Gewürze hinzu, und läßt ihn eine halbe Stunde lang kochen, während welcher Zeit man ihn öfters umschwenkt. Wenn der Wirsing mit Butter gekocht wird, so ist ein wenig süßer Rahm, eine Viertel Stunde vor dem Anrichten daran gegossen, sehr angenehm. Man kann ihn aber auch mit Gänseschmalz kochen, Bratenbrühe dazu thun und ihn beim Anrichten mit Bratwürsten oder Karminaden belegen. Will man den Wirsing noch besser zubereiten, so überstreut man ihn nach dem Anrichten mit Semmelmehl, belegt ihn mit Butter, und stellt ihn auf einen Dreifuß auf ein wenig Kohlen, macht eine Glutschaufel ganz glühend und hält sie darüber.

52. Karviol oder Blumenkohl zu kochen auf gemeine Art.

Wenn man den Karviol putzt, so muß er so viel wie möglich ganz bleiben, und darf nicht in zu kleine Theile oder Blümchen zerschnitten werden, auch muß man recht genau untersuchen, ob nicht in der Tiefe Schnecken, Würmer und dergleichen Gartengeschmeiß befindlich sind, alle kleinen Blättchen werden abgelesen und der Karviol schön rund zugeschnitten, er wird dann wohl abgewaschen und in gesalzenem Wasser gebrüht, bis er weich zn werden anfängt, aber nicht zu stark, damit er nicht zerfällt. Man gießt das Brühwasser ab, legt ihn eine Viertelstunde in frisches Wasser, und läßt ihn auf einem Seiher recht trocken abtröpfeln. In eine Kasserolle bringt man auf einen schönen Blumenkohl für 4 Personen einen starken Eßlöffel voll feines Mehl, rührt es mit ein wenig Wasser an, schüttet Fleischbrühe dazu, legt ein Achtel-Pfund Butter hinein, reibt etwas Muskatnuß darüber, und salzt es. Wenn die Brühe einigemal aufgekocht hat, legt man den Karviol hinein, und läßt ihn langsam und wohlbedeckt weich kochen.

Man macht auch eine Krebsbrühe auf folgende Art darüber: Zu einem guten Stock Karviol nimmt man einen Eßlöffel voll Krebsbutter, läßt sie in einer Kasserolle zergehen, rührt einen Eßlöffel voll feines Mehl daran, und wenn die Butter anfängt zu schäumen, gießt man heiße Fleischbrühe dazu, rührt die Brühe gut untereinander, thut Ingber und Muskatblüthe daran, und läßt sie unter anhaltendem Umrühren aufkochen, legt den gebrühten Karviol hinein, und wenn er noch ein wenig gekocht hat, giebt man ihn zu Tische.

53. Blumenkohl mit Parmesanerkäse.

Man brüht den Karviol wie gewöhnlich, macht ein Stück Butter in einer Kasserolle recht heiß, salzt

sie aber nicht, und zieht den Karviol durch. Man legt ihn auf eine Schüssel und bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, streut dann eines Messerrücken hoch Semmelmehl darüber, legt Stückchen frische Butter dazu, gießt eine Tasse voll Milch darunter, und läßt es in einem Oefelein oder mit einem recht heißen Deckel braungelb anlaufen. Eine recht gute Fastenspeise mit Salzhecht aufgetragen. Man kann auch statt der Milch eine Kelle voll Fleischbrühe daran schütten, dann bei dem Bäcker auskochen; es muß hier etwas Feuchtigkeit in der Schüssel seyn.

54. Spargel auf gewöhnliche Art.

Man schabt die Spargel unten sauber ab, und schneidet sie gerade, dann macht man Wasser in einer Pfanne siedend, salzt es, thut die Spargel hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie dem Drucke des Fingers gegen die Mitte hin weichen. Man gießt dann das Wasser ab, legt die Spargel in eine Schüssel, entweder kreisförmig oder in Portionen, deckt sie zu, und stellt sie auf einen Topf, oder eine Schüssel mit heißem Wasser gefüllt, damit sie warm bleiben, bis man folgende Brühe darüber gemacht hat: Zu einer recht starken Hand voll (1 Pfund) Spargel rechnet man eine halbe Maas Brühe, man rührt dazu zwei Eidotter mit einem Rührlöffel voll Mehl an, gießt einen Löffel voll frisches Wasser dazu, damit die Brühe in der Folge nicht gerinnt, dann schüttet man die Fleischbrühe siedend daran, drückt einige Tropfen Citronensaft hin, legt einen Eßlöffel voll frische Butter zu, und läßt alles zusammen auf dem Feuer aufkochen (eigentlich nur anziehen, wenn man vor dem Gerinnen sicher seyn will). Man richtet dann die Brühe so über die Spargel an, daß nur das Grüne oder die obere Hälfte derselben übergossen wird. Man kann auch eine andere, z. B. die Karviolbrühe über die Spargel anrichten. (So richtet man auch nach englischer Art

braune Butter, Petersilie in Butter gebraten, dazu an, oder man streut geröstetes Semmelmehl darauf, oder richtet gerührte Eier darüber an. Siehe später Artikel 392. Die Spargel können, wenn sie ganz gelassen werden, nicht anders, als auf einfache Weise gekocht werden. (Einige binden die Spargel auch zusammen, und kochen sie, die Köpfe nach oben gestellt, in einem hinlänglich großen Topfe weich).

55. Gefüllte Sellerie (Zellerie.)

Schöne Selleriewurzeln werden geputzt und so viel wie möglich rund zugeschnitten, das Innere von dem daran befindlichen Kraute aber läßt man stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlt die Wurzeln aus und siedet sie in Salzwasser weich. Man kann sie entweder mit einer in diesem Kochbuche schon beschriebenen Farce füllen, oder: man schneidet Kalbsbriesen recht klein, auch Euter und Morcheln, dämpft dieses in etwas Butter, thut Salz und Muskatenblüthe hinzu, und füllt es in die Wurzeln, bedeckt sie mit dem abgeschnittenen obern Theile, bindet einen Faden darüber, setzt sie in ein flaches Geschirr und macht eine Soose darüber, z. B. die gewöhnliche Butterbrühe, mit welcher man sie auskochen läßt. Auf eben die Art kann man auch junge Kohlrabi und Kartoffeln füllen.

56. Skorzonerwurzeln.

Man reinigt die Wurzeln und schabt das Schwarze hinweg, spaltet sie der Länge nach, (wenn sie zu dick sind) legt sie dann in's Wasser, in welches man ein wenig feines Mehl gestreut hat, damit sie schön weiß bleiben, wäscht sie recht sauber heraus, und setzt sie mit hinlänglicher Menge kalter Fleischbrühe zum Feuer. Wenn sie bald weich sind, nimmt man zu einer guten Hand voll Wurzeln, etwa zu einem halben Pfunde oder einigen starken Händen voll, ein

Achtel-Pfund Butter, knetet einen Eßlöffel voll weißes Mehl daran, legt es zu den Wurzeln, reibt ein wenig Muskatennuß daran, und läßt sie recht weich kochen. Man kann auch das Mehl, wie gewöhnlich, mit Butter rösten und sie zu verschiedenem zartem Fleisch und Geflügel geben.

57. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschabt, in feine Riemchen, oder wenn sie jung sind, in Scheibchen geschnitten und sauber gewaschen, alsdann werden sie mit einem guten Stück Butter, etwas gehackter Petersilie, einer ganzen Zwiebel, etwas Kümmel und Salz gedämpft. Wenn sie bald weich sind, werden nach der Menge derselben einige Löffel voll Mehl (mit einem Siebchen oder Seiher) darauf gestreut, umgeschüttelt, ein wenig Fleischbrühe daran gethan, damit sie eine ganz kurze Soose bekommen. Vor dem Anrichten kann man einige Löffel voll süßen Rahm, auch etwas Muskatenblüthe daran thun, und sie noch ein wenig über dem Feuer anziehen lassen. Wer das Saure liebt, bedient sich einiger Eßlöffel voll Essig statt des Rahms, und läßt die Rüben noch etwas länger kochen. Wenn die gelben Rüben gegen das Frühjahr hin zu süß werden, kann man einige Kartoffeln schneiden, waschen und mitdämpfen. Wer den Majoran liebt, würze die gelben Rüben damit. Zuweilen werden die gelben Rüben auch eingebrannt.

58. Weiße Rüben.

Die Rüben werden recht reinlich abgeschält, nach Belieben (in Riemchen) geschnitten, alsdann in einem Fuß- oder Bodenhafen ein Stück Schmalz (auf vier Portionen Rüben 1/4 Pfund) heiß gemacht, die gewaschenen und abgelaufenen Rüben hineingethan, und wenigstens eine Stunde lang gedämpft. Bei

diesem Dämpfen muß man sie zu Zeiten umschütteln, damit sie recht egal weich werden und das Obere nach unten kömmt. Man zerläßt dann ein klein Stückchen Schmalz in einem Pfännchen, rührt einen guten Löffel voll Zucker daran, und brennt dieses zusammne schön braun, gießt es über die Rüben und dämpft sie noch eine halbe Stunde lang. Dann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und noch eine Zeit lang gekocht. Man kann, ehe man die Brühe zuschüttet, ein wenig Mehl daran stäuben, auch ein Stückchen schon halbgesottenes Hammelfleisch zulegen und es vollends darin mit auskochen.

59. Zuckererbsen.

Man zieht von nicht zu alten Zuckererbsen die Fäden recht fleißig ab, am besten, wenn man das Messer in der Mitte des Randes der Erbse oben und unten einsetzt, und die durchschnittenen Fäden rechts und links abzieht, und wäscht sie. Hierauf wird in einem Fußhafen ein Stück Butter heiß gemacht (auf 200 Erbsen ein 1/4 Pfund), die Erbsen mit einem Löffel voll feingeschnittenem Petersilienkraut und etwas Salz hineingethan, und eine Stunde lang gedämpft. Alsdann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, Semmelmehl oder Mehl, nebst ein wenig Muskatnuß dazu gebracht, und noch so lang fortgekocht, bis sie recht weich sind. Man kocht auch wohl Lammfleisch oder halbgesottenes Hammelfleisch damit; die Brühe darf nicht zu wenig seyn.

60. Bohnen zu dämpfen.

Wenn man die Bohnen abgezogen hat, werden sie recht fein geschnitten und gewaschen. In eine Kasserolle bringt man dann ein Viertel Pfund Butter auf 200 Bohnen, ein wenig kleingeschnittene Zwiebeln oder Schalotten und Petersilie, auch Bohnenkraut und etwas Pfeffer, macht die Butter heiß,

bringt die Bohnen hinein, und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind, dann gießt man eine Kelle voll Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell einkochen, bis sie nur noch wenig Soose haben.

61. Erdbirn, Grundbirn oder Kartoffeln zu kochen.

Die Erdbirn werden gesotten, abgeschält und in Scheibchen geschnitten. Butter oder Schmalz wird in einem Fußhafen heiß gemacht, geschnittene Zwiebeln hinzu gelegt, und dieses zusammen ein wenig, bis die Zwiebeln gelb zu werden anfangen, gedämpft, und die Kartoffeln hineingethan. Wenn man ein wenig Mehl daran gestreut hat, werden sie umgerührt, Fleischbrühe dazu geschüttet und ausgekocht. Vor dem Anrichten kann man auch auf vier Personen einen ausgekräteten halben Häring, nachdem man ihn klein geschnitten hat, daran thun. Wer das Saure liebt, thut etwas Essig zu. Auch ohne die Kartoffeln zu sieden, kann man sie auf die so eben beschriebene Art dämpfen. Gehacktes Petersilienkraut ist eine Würze des Kartoffelgemüses. Statt dessen macht aber auch ein klein geschnittener, und mit Zwiebeln, in Butter gedämpfter Häring das Kartoffelgemüse recht schmackhaft.

62. Brockelerbsen.

Die ausgemachten grünen, jungen Erbsen werden gewaschen; man macht darauf ein gut Stück Butter (auf eine halbe Maas Erbsen 1/4 Pfund) in einer Kasserolle heiß, thut die Erbsen nebst einem guten Eßlöffel voll feingehackter Petersilie und etwas Salz hinein, und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Man streut ein wenig Mehl daran, schüttelt alles um, und läßt das Mehl anziehen, gießt recht gute Fleischbrühe nach, und läßt sie vollends auskochen, bis sie recht weich sind. Sie dürfen ebenfalls, wie

die mehrsten Gemüse, nur wenig Brühe haben. Man kann auch unter diese Erbsen feingeschnittene gelbe Rüben nehmen, ohne die Art des Kochens abzuändern. Die sogenannten Saubohnen (Pufbohnen) werden eben so zugerichtet.

63. Trockene Erbsen zu kochen.

Wenn die Erbsen sauber gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem Wasser zum Feuer, und wenn sie nach und nach einkochen, füllt man sie mit siedendem Wasser oder Fleischbrühe wieder auf, thut Sellerie, Petersilienwurzeln, und wem's beliebt, auch Zwiebeln, Majoran, Salz und ein wenig Bohnenkraut nebst halbgeräuchertem oder frischem Schweinfleisch darein, und läßt alles zusammen weich kochen. Hat man Fleisch hinein gethan, so nimmt man dieses heraus und treibt dann die Erbsen durch einen Seiher, damit die Hülsen zurückbleiben. Man legt das Fleisch wieder hinein, gibt ihm mit Fleischbrühe wieder die gehörige Dicke, worauf sie noch eine Viertelstunde gekocht und dann angerichtet werden. Man kann auch in Schmalz geröstete Brodbröcklein daran thun. Wenn keine Sellerie und Peterling mit den Erbsen gekocht worden sind, so röstet man Mehl mit einer kleinen Zwiebel und thut es daran (kann aber mit Recht weggelassen werden). Man muß die Erbsen kennen und prüfen, ob sie sich weich kochen; auf das Wasser kömmt es nicht allein an, Regenwasser ist aber besser, wie Brunnenwasser.

64. Linsen zu kochen.

Wenn die Linsen sauber ausgelesen und gewaschen worden sind, werden sie mit Wasser, wie die Erbsen, zugesetzt; alsdann wird ein Stück Schweinefleisch halb gesotten, die Linsen, wenn sie eingekocht sind, mit Fleischbrühe aufgefüllt, Selleri, Petersilie und ein Porestengel zusammengebunden und mit dem

Fleische hineingebracht. Wenn die Linsen weich sind, nimmt man die Wurzeln heraus, röstet Mehl mit Zwiebeln, und thut es daran. (Ist ebenfalls hier, wie bei den Erbsen nicht nothwendig.) Alsdann kann man, wenn man Saures liebt, Essig daran schütten, und noch mitkochen lassen. Entweder werden sie nun so angerichtet (wenn sie zu der Art gehören, die sich recht weich kochen), oder man treibt sie ganz oder zur Hälfte durch einen Seiher. Das Fleisch kann wegbleiben, und Fleischbrühe genommen, auch statt Butter, Speck verwendet und den Wurzeln noch feine Kräuter, als Thymian, Basilikum u. dgl. beigefügt werden.

65. Meerrettig (Kreen) mit Fleischbrühe.

Man schabt den Meerrettig reinlich, reibt ihn auf einem Reibeisen, bis man die verlangte Menge hat. Man reibt dann auf dem nämlichen Reibeisen hartgewordenes weißes Brod, damit sich das am Reibeisen anhängende ablöse, thut beides zusammen in einen Fußhafen, in welchem man ein Stück Butter hat zergehen lassen, reibt etwas Muskatnuß zu, und gießt Fleischbrühe daran, viel oder wenig, nachdem man ihn dicker oder dünner auftragen will; läßt ihn entweder nur einmal auf- oder länger kochen, und giebt ihn als Gemüse zu Tisch, mit Salzfleischschnitten, Pöckelfleisch, Würsten und dergleichen. Je länger man ihn kocht, desto mehr verliert er seine Schärfe.

66. Meerrettig mit Milch.

Der Meerrettig wird abgeschabt und gerieben, mit 1 Eßlöffel feinem Mehl, 1 Hand voll abgezogenen, gestoßenen Mandeln und 2 Eßlöffeln Zucker vermengt, mit Milch angerührt und unter beständigem Umrühren aufgekocht. Er ist gut zum Rindfleisch.

Verschiedene Auflagen zu Gemüsen.

Vorerinnerungen.

Wenn man im Teig, den man zu Schmalzbäckereien benützt, etwas Branntwein oder ein klein wenig frisches Schmalz giebt, so braucht man zum Backen weit weniger Schmalz. Das Schmalz, in welches das Backwerk kommt, muß recht heiß sein; Kennzeichen davon ist, wenn es nicht mehr zischt, sondern raucht, doch darf es nicht schwarz werden. Während dem Backen muß man die Pfanne, worinnen sich das Backwerk befindet, fleißig schütteln. Es muß schnell gelb werden, daher sehe man darauf, immer helles Feuer zu unterhalten.

Zum gebrühten Teig, welcher in diesem Abschnitt häufig vorkommt, siedet man ein Quart Milch mit etwas Butter, säet dann 7 Rührlöffel feines Mehl hinein und trocknet den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst.

Sodann thut man ihn in eine Schüssel, salzt ihn und schlägt soviel in heißem Wasser erwärmte Eier hinein, bis der Teig läuft.

67. Karbonaden von Kalbfleisch.

Sollen die Karbonaden recht zugerichtet werden, so haue unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches ab, und oben an dem langen Beine schabe das Fleisch hinunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern fassen kann. Klopfe sie ein wenig mit dem Hackmesser oder mit dem Rücken eines andern Messers, wasche sie sauber, lege sie in einer flachen Schüssel herum und bestreue sie mit Salz. Mache Butter heiß, dämpfe kleingeschnittene Zwiebeln etwas gelb darinnen, gieße es auf den Karbonaden herum und laß sie so lang es die Zeit leidet, stehen. Wenn das

Fett daran gestanden ist, so stelle sie zur Wärme, damit sie überall fett werden. Bestreue sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, worunter kleingewiegter Peterling gemischt ist, und brate sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Roste. Man muß sie unter dem Braten öfters mit ein wenig zergangener Butter begießen oder mit einem Pinsel bestreichen, daß sie nicht trocken werden, oder wenn man will, schmiert man ein Blättlein Papier mit Butter und bratet sie darinnen. Man kann diese Karbonaden auch auf folgende Art zurichten: Mache eine Fars oder Fleischfülle, drücke solche fingersdick auf die Karbonaden, überstreiche sie mit einem Ei, schneide mit einem Messer ganz kleine Gitterlein oben auf die Fars, bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie in einer Pfanne, worinn Butter zerlassen ist, ganz langsam. Alle diese Karbonaden können auf's Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie mit allerlei Soosen, z. B. Senfsoos u. s. w. auf den Tisch geben, schweinerne Karbonaden werden eben so zugerichtet.

68. Kalbsleber zu Gemüsen.

Die Kalbsleber wird abgehäutelt, gewaschen und zu fingersdicken Schnittlein geschnitten, dann etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einem flachen Fußhafen oder Tiegel Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch heraus trocknet sie mit einem reinen Tuche ein wenig ab, bestreut sie mit Semmelmehl, weißen Mehl, oder geriebenem schmarzen Brode, thut sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüse, z. E. auf Wirsing oder auf weißes Kraut gebrauchen.

69. Kalbsfüße zum Gemüs.

Wenn die Kalbsfüße recht sauber geputzt und gewaschen sind, werden sie in gesalzenem Wasser gesotten, und wenn sie recht weich sind, von den Beinen so gut als möglich abgelößt, in der Mitte zerschnitten, dann Eier verkleppert, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit untereinandergemischtem Salz, Semmelmehl und weißem Mehl bestreut und im Schmalz gebacken. Man kann auch einen gebrühten Teig machen, die Füße darin umkehren und langsam aus dem Schmalz backen. Geflügel, Kalbshirn, Froschschenkel, Kalbsbriese bäckt man eben so; statt diese Gegenstände zu sieden, kann man sie vorher in Fett weich dämpfen.

70. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön geputzt und gewaschen sind, so siede sie im Wasser mit einer ganzen Zwiebel, ein wenig Speck und Salz. Wenn sie weich gesotten sind, so bestreiche sie inwendig mit einem verkleppertem Ei, fülle eine Fars (Gefüll), von was du willst, hinein, drücke sie ein wenig zusammen, kehre sie in einem verklepperten Ei und hernach in Semmelmehl um und backe sie im Schmalz schön gelb heraus.

71. Gebackene Küchlein an Fasttagen zu Gemüsen.

Das Weiße von 2 Eiern wird zu Schaum geschlagen und mit einer Hand voll Semmelmehl angemacht, alsdann vollends mit siedender Milch angebrüht, daß der Teig wie ein Knöpfleinteig ist, Salz und gestoßene Muskatenblüthe darein gethan, in einer Flädleinspfanne Schmalz siedend heiß gemacht, der Teig Löffel voll weiß, wie runde Küchlein, darein gelegt und auf beiden Seiten gelb gebacken.

72. Küchlein von kaltem Braten.

Es wird für einen halben Kreuzer weißes Brod in Milch eingeweicht, und wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, dann mit ein wenig feingeschnittenen Schalottenzwiebeln in einem Stücke Butter gedämpft, unter dem Dämpfen ein Ei daran geschlagen, untereinander gerührt und noch ein wenig mitgedämpft. Das Fleisch vom Braten wird indessen klein gehackt oder gewiegt und an das Gedämpfte mit einem oder zwei Eiern gerührt, Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und davon werden eben solche Küchlein, wie vorher gesagt worden ist, gebacken.

73. Bratwürstlein ohne Därme, auf jedes Zugemüs zu gebrauchen.

Es wird ein halb Pfund Schweinefleisch recht klein gehackt, dann ein 2 Finger großes Stücklein frischer Speck, ganz klein gewürfelt, darein geschnitten. Solches wird in einer Schüssel mit dem Rührlöffel wohl gerührt, dann nach und nach ein Trinkgläslein voll Wasser, nebst ein wenig feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingber und Salz, und wems beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder Bret Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke (Bret) herausgenommen und ein Bratwürstlein, ohngefähr 2 Finger dick und 1 Finger lang, daraus gemacht. Alsdann wird Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht und die Würstlein werden schön gelb darin gebacken.

74. Würstlein von Netz.

Man hackt ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimmt von einem weißen Kreuzerbrod die Brosamen, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und thut sie zum Fleische, auch eine feingeschnittene

Zwiebel, ein wenig Citronenschaalen, ein wenig Majoran und Peterling dazu. Hackt dieses alles miteinander noch einmal recht fein, rührt es mit zwei Eiern, Gewürz, Salz und einem Stücklein zergangener Butter an, schneidet von einem saubergewaschenen Kalbsnetze zwei Finger lange und guten Fingers breite Stücke, thut von dem Gefüll hinein, schlägt sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen und bratet sie in Butter schön gelb.

75. Omeletten.

Dazu bäckt man Blätze wie zu den Eierflädlein, siehe Artikel 43, schneidet diese in 2 Finger breite Streifen, rollt sie auf, und giebt sie zum Gemüse.

Teige zu Backwerken nach französischer Art.

76. Geblätterter Butterteig zu Pasteten und Torten.

Man nimmt ein Pfund Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, macht in der Mitte ein Grübchen hinein, thut ein wenig Salz zu, ein ganzes Ei, 1/8 Maas Wasser, auch einen Eßlöffel voll guten Branntwein (oder Kirschenwasser) und 1/8 Pfund Butter, die man in kleine Stückchen schneidet und rührt alles nur untereinander; hierauf wirkt man den Teig fleißig zu einem Laiblein so fest, daß sich ein mit dem Finger gemachter Eindruck wieder ausfüllt. Man läßt ihn nun eine Stunde oder auch länger ruhen, wärgelt ihn aus, daß er einen ziemlich dünnen Kuchen bildet, schneidet dann ein Pfund Butter in dünne Scheibchen, knetet sie mit frischem Wasser, nimmt einen saubern Deckel, legt ein frisch naßge-

machtes, reines Tuch darüber, die Butter hinein, schlägt die andere Hälfte des Tuches darüber und wärgelt die Butter ebenfalls aus, etwa eines halben Fingers dick. Man trocknet dann das Wärgelholz wieder ab, wärgelt den Teig noch einmal so groß aus, als der Butterkuchen ist, legt ihn auf die eine Hälfte des Teiges, schlägt den andern Theil darüber und wärgelt beides zusammen aus; man darf aber in dem Teige keine Risse und Löcher entstehen lassen; diese Arbeit des Uebereinanderlegens und Auswalzens wiederholt man etwa viermal, einmal rechts, das anderemal links. Hat man Zeit, so ist es gut, wenn man den Teig eine Stunde lang nach dem ersten Auswärgeln ausruhen läßt.

77. Mürber Butterteig.

Zu einem Pfunde Mehl schneidet man eben so viel frische Butter ganz klein, thut 1/8 Maas Wein und zwei Eier dazu und macht dieses mit einem Löffel recht untereinander. Diesen Teig wirkt man auf einem Brete, wärgelt ihn und schlägt ihn einigemal übereinander, bis die Butter das Mehl angenommen hat. Man kann ihn zu Torten und Pasteten, wie den vorigen, gebrauchen. Will man den Teig süß haben, so mische man 6 bis 8 Loth Zucker daran.

78. Allgemeiner recht guter Hefenteig.

Man nehme 2½ Pfund recht gutes Mehl, bringe dieses in eine Schüssel, mache mit der Hand eine Vertiefung hinein, gebe 4 — 5 Eßlöffel voll gute, nicht bittere Hefe, nebst ¼ Maas warme Milch hinzu und rühre von der Mitte der Schüssel aus so viel von dem Mehl hinein, daß es einem dicken Brei gleich kömmt.

Man kann auch Rosinen, Mandeln, Citronat und dergleichen hinein thun, diesen Teig einmal als

Hefenstück aufgehen lassen und nach der Bearbeitung und völligen Fertigung noch einmal, wodurch er sehr locker wird, wenn die Hefe gut war.

79. Speck- und Leberfarce.

Man putze Magen und Leber vom Geflügel, dämpfe beides mit Zwiebeln in Speck, hacke es und vermische das Gehäck mit Semmelmehl, Eiern, etwas süßen Rahm, Citronenbitzelein und Muscatnuß.

80. Farce von Kalbfleisch.

Von einigen Stücken Kalbfleisch werden alle Fasern ausgeschnitten, die Stücke aber gedämpft, und, nachdem sie kalt geworden sind, mit frischem Rindsnierenfett, Petersilienkraut, Schalotten und Zwiebeln fein gewiegt, zuletzt mit Salz, gestoßener Muskatenblüthe, Kräuterpulver und in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weißem Brode im Mörser gestoßen. Während dem Stoßen kommen einige Eierdotter dazu. Auf ½ Pfund Fleisch und eben so viel Fett, rechnet man für 1 kr. Brod und 3 Eierdotter.

81. Farce zu Wildprettpasteten.

Zu einer Pastete für 4 Personen hackt man ½ Pfund Speck, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, ¼ Pfund Kalbsleber, von einer Citrone die Schale und einige Schalottenzwiebel. Dies Gehäck würzt man mit Kräuterpulver, 1 Lorbeerblatt zu Pulver gestoßen, Salz, Pfeffer und Gewürznelken, und rührt es mit Essig oder Wein zu einem Mus. Hat man Blut vom Geflügel, so nimmt man es dazu.

82. Von Verfertigung der Pasteten.

Sie werden aufgesetzt oder in Schärten, Pastetenpfannen oder Zinnschüsseln gebacken. Zur aufgesetzten Pastete theilt man den Teig, den man unter den beschriebenen nach Belieben wählen kann, in zwei

Theile, wällt beide aus und zwar den Einen dünner und größer, den Andern dicker und kleiner. Den dickern, bestimmt zum Boden, schneidet man nach der Schüssel, worauf die Pastete kommt und bestreicht ihn neben herum am Rande mit Eierdottern. Auf diesen Teig legt man einen, drei Finger breiten Streifen von Teig. Will man die Pastete leer backen und erst nachher füllen, so legt man auf den Boden derselben eine Serviette oder zusammen geballtes Papier und befestigt den Deckel darüber, indem man die Ende desselben auf den benannten Streifen drückt. Deckel und Streifen wird nun mit Eiern bestrichen und mit beliebigen Zierrathen von Teig versehen, die auch wieder mit Eiern bestrichen werden müssen. Hernach macht man am Rande eine Oeffnung, steckt einen unten und oben abgeschnittenen Federkiel hinein, bläßt durch denselben die Pastete in die Höhe und verschließt die Oeffnung schnell. Zuletzt wird der Rand der Pastete mit einem heißgemachten Messer beschnitten, alle drei Finger breit ein kleiner Schnitt in den Rand gemacht und die Pastete im Ofen gelb gebacken. Will man jedoch die Pastete vor dem Backen füllen, so wird der Boden mit einer Farçe bestrichen, das Fleisch oder Geflügel darauf gelegt, derselbe wieder mit Farçe bedeckt und wie oben beschrieben, verziert und gebacken. Wer die Pastete recht zierlich machen will, rühre von 1 zu Schnee geschlagenen Eierweis und Zucker ein Eis, und glassire die Pastete damit.

Bäckt man die Pastete im Schart, so bestreicht man diesen mit Butter, belegt ihn mit Teig, und verfährt dann ganz wie bei der aufgesetzten Pastete.

Nothwendige Bemerkung über das Pasteten-Backen, namentlich des Butter- und Blätterteigs.

Zum Wohlgerathen des Pastetenteigs ist trocknes, feines, gesiebtes Mehl und gute frische Butter, zum Schneiden dieser Teige ein scharfes Messer, und zum Backen derselben ein wohl durchheitzter Backofen erforderlich. Es müssen auch die Thüren desselben und alle Zuglöcher verschlossen bleiben, bis der Teig sich gehoben hat, und die Kruste schön hart wird. Sollte sie zu dunkel werden, ehe die Pastete ausgebacken ist, so belege man sie mit Papier. Auch darf sie während des Backens nicht von der Stelle gerückt werden, weil sie sonst zusammenfällt.

83. Hühnerpastete.

Man bereitet eine gute Hühnerfricassee, siehe Art. 294, die man nach Belieben mit Sardellen, Morgeln, u. s. w. verbessern kann, und füllt sie, doch ohne viele Sauce, in eine leere aufgesetzte Pastete. Zu dem Ende schneidet man ein Blätzchen aus der Pastete und paßt dieß nach dem Füllen wieder darauf, oder man hebt den ganzen Deckel ab. Dieselbe Fricassee, doch ohne Eier, kann man in eine noch ungebackene Pastete füllen. Man bestreicht dann den Boden mit Kalbfleisch-Farçe, giebt die Fricassee mit etwas Brühe dazu, und verfährt wie Artikel 240 beschrieben ist; die übrige Sauce kocht man noch ein wenig mit Fleischbrühe und Wein auf, rührt dann einige Eierdottern daran und servirt sie zur Pastete.

84. Krebspastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für 4 Personen, weicht man die Brosamen von 3 Kreuzer Semmeln in Milch, kocht sie darinnen so lange, bis alle Milch eingeschluckt ist, macht von 20 bis 30 Krebsen und ½

Pfund Butter eine Krebsbutter, siehe Artikel 534, rührt den größten Theil derselben, nebst 10 Eierdottern und den Schnee von 6 Eierweiß, an das Brod. In der übrigen Krebsbutter dämpft man gehackte Schalottenzwiebeln und Petersilienkraut, mischt dies, wie die ausgelößten Krebsschwänze und Scheeren, abgesottene, kleingeschnittene Morcheln, Muscatblüthe und Salz auch an das Brod, füllt damit einen mit Teig ausgelegten Schart, und bäckt die Pastete. Siehe 240. Der Deckel kann da, wie bei den kleinen, eben so bereiteten Pasteten, wegbleiben. Macht man diese Pasteten an keinem Fasttage, so nimmt man eine gesottene Kalbsbriese dazu. Eben so können Krebsschwänze und Briese wegbleiben und zwischen die Farçe gedämpftes Geflügel oder Kalbfleisch gelegt werden.

85. Karpfenpastete.

Zur Farce werden 2 ausgegrätete Heringe oder 8 Loth Sardellen, 2 große Zwiebeln oder eine Hand voll Schalotten und die Schaale von einer halben Citrone gehackt. Diese Gegenstände dämpft man mit etwas Semmelmehl in ½ Vierling Butter, und rührt sie an ein paar Eier. So ist die Farce fertig, mit der man einen, mit Butterteig ausgelegten Schart bestreicht. Darauf kommen die Karpfenstückchen, die über Nacht in Wein gelegen sind, auf diese Butterschnittchen, etwas Wein und Fleischbrühe und die andere Hälfte der Farce, worauf die Pastete mit einem Deckel versehen und wie Artikel 240 gebacken wird.

Daß der Karpfe gehörig geputzt werden muß, versteht sich von selbst.

Zu dieser Portion Farce nimmt man einen Karpfen von 2 Pfund.

86. Kleine Kalbfleischpasteten.

Gebratenes Kalbfleisch wird mit Kapern, Citronenschalen und Schalotten recht fein gehackt, und mit etwas zerlassener Butter, Bratenbrühe, Wein, Citronensaft und Muskatblüthe angerührt. Dann wird ein geblätterter Butterteig gemacht, Blätzlein davon mit einem Trinkglas ausgestochen. Auf die Hälfte dieser Blätzlein kommt überall ein Löffel Füll, der Rand wird mit Eierdottern bestrichen, die Füll aber mit einem leeren Blätzchen verdeckt, das Pastetlein zugeschnitten, mit Einschnitten versehen, mit Eierdottern bestrichen und gebacken.

Eine große Fleischpastete macht man eben so, entweder aufgesetzt oder im Scharte. —

87. Wildpretpastete.

Es mag Reh, Hirsch oder Hase sein. Ein gutes Stück gebeitztes Rindfleisch vertritt auch dessen Stelle.

Das Wildpret wird abgehäutet, zerschnitten, gespickt, mit Kräutern und Citronensaft in Butter gedämpft und bleibt über Nacht stehen, zur Farce nimmt man die in Artikel 239 beschriebene, kann aber nach Belieben etwas vom gedämpften Wildpret, Morcheln, Trüffeln u. s. w. darunter hacken, auch geriebenes schwarzes Brod, und etwas Fleischbrühe daran mischen. Den Teig wähle man nach Belieben und bereite eine Pastete, nach Artikel 240 daraus.

Pasteten von Schnepfen, Feldhühnern, wilden Tauben, Lerchen u. s. w., kann man eben so backen, dann nimmt man aber die in Nro. 239 beschriebene Farce, oder man dämpft benanntes Geflügel, und behandelt die Pasteten wie in Artikel 241; auch bei der Taubenpastete mit Morgeln gilt ein Gleiches.

Zubereitungen der Fische, Krebse, Austern und Schnecken.

Vorerinnerungen.

Große Fische schlägt man beim Schlachten zuerst mit einem starken Messerheft oder Stück Holz auf den Kopf. Der Aal ist dabei schwer zu bändigen. Dann schuppt man die Fische mit dem Messer von unten auf. —

Fischen, die gerissen werden, wie z. B. den Karpfen, steckt man das Messer über den Kopf hinein, und spaltet ihn, gehts nicht mit dem Messer alleine, so schlägt man mit dem Hammer darauf. Hernach schneidet man den Fisch am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, wobei man sich hütet die Galle nicht zu zerdrücken, und schneidet den Fisch der Länge nach auseinander, und jede Hälfte, je nachdem sie groß oder klein ist, in 2 bis 3 Stücke. Der Schwanz wird mitten entzwei gerissen. Bei Karpfen kann man im Genicke, in Daumen weiter Entfernung, zwei gegen einander laufende Querschnitte machen, worauf eine dünne Gräte herausspringt, sticht man in die dadurch sich zeigende Lücke mit dem Messer, so trifft man genau die Mitte. Will man das Blut des Karpfen auffangen, so muß er zuerst am Kopfe etwas aufgeschnitten werden, aus dieser Wunde läßt man nun das Blut in ein Gefäß mit Essig träufen. Nach dem Ausnehmen wird er noch mit Essig ausgespült. Den Rogen und die Milch von dem Karpfen, bäckt oder siedet man mit dem Fische.

Schleien, Forellen, Hechte, Aale, Aalruppen, werden nicht gerissen. Bei ihnen ritzt man vom Kopfe bis zum After behutsam den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, löset vorsichtig die Galle ab, und ziehet die Leber von dem kleinen Darme, woran die Galle sitzt.

Die großen Fische schneidet man über die Quere in beliebige Stücke, die kleineren, z. B. kleine Hechte, Forellen, Aalruppen u. s. w., läßt man ganz und krummt sie, indem man ihnen einen hölzernen Speiler oder etwas Zwirn durch Kopf und Schwanz zieht. Vom Aal lößt man häufig eine Haut ab. Um sich dies zu erleichtern, zieht man durch dessen Kopf einen Bindfaden, und hängt ihn auf. Dann erst nimmt man ihn aus und zerschneidet ihn. Kopf und Schwanz wirft man weg. Kleine Fische, wie z. B. Gründlinge, ersäuft man in Milch oder Eierdottern. Die Fische sind am besten, wenn sie nach dem Schlachten gleich gekocht werden. Alle Fische dürfen ziemlich stark gesalzen werden. Fische mit hartem Fleische werden eher milde, wenn man ihnen beim Sieden ein Stück Butter zugiebt.

Schleien, Aalruppen und Aale werden vor dem Ausnehmen mit Salz abgerieben, daß alles Schleimige davon kommt, und dann erst gut abgewaschen. Bei den Aalruppen bleibt die Leber am Halse hängen, sie ist genießbar, der Rogen dieses Fisches soll hingegen giftig sein.

Bratet man Fische auf dem Roste, so muß man diesen erst heiß machen, ihn mit Butter oder Speckschwarte bestreichen, und die Fische gleich darauf legen. Bratet man sie in der Pfanne, so legt man in diese unter dem Fisch einige Hölzlein, damit sich der Fisch nicht anlegt.

88. Karpfen blau zu sieden.

Zu einem Karpfen von 2 Pfund, den man gehörig vorbereitet und in Stücke vertheilt hat, macht man ein Quart Weinessig siedend und schüttet es auf den Fisch herum, daß überall die obere Seite des Fisches damit begossen wird. Dann macht man in einer messingen Pfanne 1½ Seidel Wasser mit 1 Glas Wein siedend, giebt dem Essig, worinnen der

Fisch gelegen, eine gute Handvoll Salz, eine große mit Nelken besteckte Zwiebel, 2 bis 3 Lorbeerblätter, Citronenschaalen, Pfefferkörner und Wachholderbeere dazu, siedet darin den Fisch, und deckt ihn, wo möglich, zu. Wenn er sich von den Gräten ablößt, ist er fertig. Die Kopfstücke kommen unten in die Pfanne, die Schwanz- und Mittelstücke darauf. Sobald er aus der Pfanne kommt, besprengt man ihn mit frischem Wasser, giebt man ihn nicht gleich zu Tisch, so deckt man ihn mit Papier zu. Man giebt den Fisch entweder mit der Brühe zu Tisch, in welchem Fall man ihn mit würflicht geschnittenem, geröstetem Weißbrod bestreut, oder man legt ihn trocken in eine reine Serviette, und servirt Oel und Essig dazu, oder man richtet Meerrettig in Fleischbrühe gekocht, darüber an. Auf diese Art werden alle Fische blau gesotten. Während dem Sieden schäumt man sie ab.

89. Karpfen zu braten.

Man bestreut den Fisch von außen mit Salz, und legt ihn ganz ausgebreitet in eine Bratpfanne also, daß der innere Theil über sich, das Aeußere aber auf den Boden der Bratpfanne, in der sich kleine Hölzchen befinden, zu liegen kommt. Alsdann bestreut man den Fisch auch auf dieser Seite mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer, thut etliche kleine geschälte und in Viertel geschnittene Zwiebel dazu. Wann der Fisch ohngefähr 2 Pfund schwer ist, wird ein Quart (der vierte Theil einer kleinen Maas) Fleischbrühe oder Wasser, nebst einem guten Weinglas voll Essig darauf herum gegossen, ein Vierling Butter in kleinen Stücken darauf herum geschnitten und etliche Löffel voll gutes Oel dazu gethan, hernach beim Bäcker, oder in einem Oefelein eine Stunde gebraten. Man kann auch etwas von einem Häring klein schneiden und dazu thun,

oder zu 2 Pfund Fisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen statt des Härings gebrauchen. Auf diese Art können auch Weißfische oder Nasen zugerichtet werden, und wem es beliebt, der kann Kappern, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, an den Fisch thun, und hernach so auf den Tisch geben. Statt des Oels kann man Raum nehmen, auch wems beliebt, den Fisch mit Citronenschaalen und Sardellen spicken.

90. Gebackener Karpfe.

Wann der Karpfe abgeschuppt, gewaschen, und zu Stücken zerschnitten worden ist: so macht man der Länge nach kleine schiefe Schnitte in die Haut, salzt jedes Stück, und läßt sie, wenn es die Zeit leidet, eine Stunde, auch weniger, liegen. Alsdann wischet man mit einem reinen Tuche das Schleimige vom Fische ein wenig ab, legt ihn auf einen Deckel, und bestreut jedes Stück mit untereinander gemischtem Semmel- und rechtem Mehl, worunter auch ein klein wenig Salz gethan worden ist, recht stark, bäckt solche in heißgemachtem Schmalze nicht gar zu schnell, aber recht rösch heraus, und leget sie in eine irdene Schüssel auf Brodschnitten, daß das Fette von dem Fische abläuft.

NB. Dieß ist bei allen gebackenen Fischen zu beobachten. Wenn man, nachdem der Fisch gebacken ist, sauber geklaubtes Peterlingkraut ins heiße Schmalz wirft, das man aber nur einen Augenblick darinnen lassen darf, so kann man den gebackenen Fisch beim Anrichten damit bestreuen. Es sieht schön aus, und läßt sich auch essen. Auf diese Art kann man auch Forellen und Hechte backen. Wenn die Fische nicht groß sind, so werden sie ganz gelassen, hin und wieder kleine Schnitte in die Haut gemacht, hernach krumm gebogen, und so ganz gebacken. Man kann die Fische auch statt des Semmel- und

rechten Mehls mit Gros (Gries), Haber= oder Erbsenmehl bestreuen.

91. Karpfen in schwarzer Soos.

Wann der Karpfe geschuppt ist, muß man ihn sauber abwaschen, hernach zuerst am Bauch aufschneiden, das Eingeweide heraus nehmen, die Galle davon thun, und den Fisch etlichemal in einer Schüssel mit Essig auswaschen, um das Blut zu bekommen. Oder man kann auch den Karpfen mit einem spitzigen Messer in den Schwanz, unterhalb der Flosse, stechen, bei den Ohren nehmen, in die Höhe heben, und das Blut in ein kleines Geschirr, worinnen Essig ist, laufen lassen, da wird aber der Bauch erst nachher aufgeschnitten. Diesen Essig sammt dem Blute thut man in ein kleines Geschirr, und hebt ihn auf, bis man den Fisch kochen will. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücke bestreut, diese nach Gutdünken mit Salz, so, daß der Fisch nicht zu herb wird, und läßt sie etliche Stunden liegen, damit der Fisch desto schmackhafter werde. Hernach röstet man in einer eisernen Pfanne, worinnen man den Fisch kochen will, zu 2 Pfund Fisch 3 gute Rührlöffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalze recht dunkelbraun, rühret es mit siedendem Wasser an, thut 2 bis 3 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, viel kleingeschnittene Citronenschaalen, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nägelein dazu, legt den Fisch in diese Brühe, gießt das mit Essig ausgewaschene Blut dazu, und läßt ihn zugedeckt eine Viertelstunde kochen. Alsdann versucht man die Brühe, wenn diese nicht sauer genug ist, so gießt man noch mehr Essig dazu, und läßt den Fisch nochmals eine halbe Stunde recht stark kochen. Wenn man gerade Knoblauch hat, und 1 oder 2 Zehen davon zu dem Fisch in die Pfanne wirft, so giebt es der Brühe einen recht angenehmen Geschmack.

Will man die Brühe recht schwarz haben, so darf man nur etliche dürre welsche Nußkerne mitkochen lassen, so wird die Soose davon kohlschwarz. Wenn man die Nußkerne nicht gern mit zu Tische giebt, können sie beim Anrichten, da die Brühe ohnedem durch einen Seiher auf den Fisch gegossen werden muß, weggethan werden. Sobald der Fisch vom Feuer gethan wird, kann man Kappern nach Belieben dazu thun, oder dieselben, wenn der Fisch schon auf die Schüssel gelegt ist, darauf herum streuen, und die Brühe darüber anrichten. Man giebt gemeiniglich an Fasttagen zu diesem schwarzen Fische saures Kraut oder Knöpflein von weißem Brode, die aber hernach erst beschrieben werden sollen.

92. Forellen blau zu sieden.

Wenn die Forellen gekrümmt, siehe Vorerinnerungen, und wie der Karpfe, blau gesotten sind, siehe Artikel 252, so besprengt man sie mit kaltem Wasser, und deckt sie gleich mit Papier zu, damit kein Dampf davon geht und sie blau bleiben.

So kann man sie selbst einige Stunden stehen lassen, hernach legt man sie auf eine zierlich gebrochene Serviette, verziert sie mit Petersilienkraut, und speißt sie mit Essig und Oel oder Himbeeressig.

93. Forellen mit süßer und saurer Sulz.

Die Forellen werden schön blau abgesotten, aus der Brühe, worinn sie gesotten worden sind, herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und fest zugedeckt. Nun macht man folgende Sulz: Man kocht ein Paar Kälberfüße mit einem halben Loth Hausenblasen in anderthalb Maas Wasser so lange, bis man merkt, daß es gesteht, dann seihet man es durch und zieht Fließpapier darüber, damit sich das Fette, so auf dem Durchgeseihten schwimmt, daran hängt. Hernach kocht man es nochmals, und zwar, wenn

man süße Sulz haben will, mit Zucker, Wein, ein wenig Essig, Citronenschaalen und Saft, eine kleine halbe Stunde lang. Dann zerklopft man 3 Eierweiß zum Schnee, und schüttet, wenn das Vorige in vollem Sud ist, dieß zerklopfte Eierweiß dazu, rührt es wohl um, da sich dann aller Schaum hineinziehen wird. Endlich gießt man diese Sulz durch ein Paar reine Servietten über die Forellen, stellt sie an einen kühlen Ort, läßt die Sulz gestehen, und giebt dies Gericht so auf den Tisch. Wenn man die Sulz sauer will, thut man statt dem Zucker, Lorbeerblätter und Zwiebel, wie auch etwas mehr Essig und Gewürz dazu. Man kann auch Karpfen zu dieser Sulz geben, anstatt der Sulz von Hirschhorn, und wenn man dieselbe am Fasttage gebrauchen will, die Kalbsfüße weglassen und dafür zwei bis drei Loth Hausenblasen nehmen.

94. Fische zu mariniren.

Fische mariniren heißt, sie, wenn sie gebraten oder gebacken worden sind, mit Essig, Gewürze und Kräutern einmachen. Wenn man nun gebratene Fische mariniren will, werden sie ausgenommen, gewaschen, innen und außen gesalzen, und, wenn sie eine Stunde im Salze gelegen sind, mit einem saubern Tuche abgetrocknet, in zergangener Butter umgekehrt und auf dem Roste gebraten. Alsdann läßt man sie erkalten, bestreut ein zweites, reines, irdenes Geschirr mit gröblicht gestoßenen Nägelein und Muskatenblüthe, ganzen Kappern, länglicht geschnittenen Citronenschaalen, belegt es mit ganzen Lorbeerblättern, Basilikum, Thimian und Citronenschaalen, und legt darauf die Fische, und auf diese die nämlichen Gewürze, Kräuter und Citronen. Ueber dieses alles gießt man einen Theil Wasser und 2 Theile Essig, betröpft mit ein wenig Provencer-Oel, legt einen Deckel darauf, beschwert es mit einem Stein, und

läßt es an einem kühlen Orte, bis man es gebraucht, wenigstens 3 Tage stehen. Also zubereitete Fische halten sich aber auch wohl 14 Tage. Will man gebackene Fische einmariniren: so werden sie, wie gewöhnlich, gebacken, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt des Semmelmehls, rechtes Mehl nimmt und sie darin umkehrt. Diese läßt man, wie die gebratenen, erkalten, legt sie auf die nämliche Porzellanschüssel, worinnen man sie auftragen will, bestreut und belegt sie, wie die vorigen, mit Gewürz, Kräutern und Citronen, gießt Essig und Wein darüber, deckt sie fest zu, und läßt sie, ehe man sie auftragen will, wenigstens 3 bis 4 Stunden, längstens aber einen halben Tag, also stehen, sonst werden sie unappetitlich. Ehe man sie auf den Tisch giebt, schöpft man mit einem Löffel von der Soose etwas auf die Fische herum. Diese marinirten Fische werden zu Kollationen (kalten Traktamenten) vorgesetzt. Die Fische, welche zu mariniren taugen, sind Hechte, Forellen, Weißfische, Nasen, auch Karpfen, nur können diese letztern nicht gebraten, sondern nur gebacken marinirt werden.

95. Hecht in einer Schüssel mit Sardellen gedämpft.

Wann der Hecht geschuppt, ausgenommen und in der Mitte der Länge nach entzwei geschnitten worden ist, nimmt man den Rückgrad heraus, und schneidet den Hecht in Stücken eines guten Fingers breit, der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfund Hecht einen Vierling Butter zergehen, rühre 4, oder wenn man das Scharfe liebt, 8 Loth gewaschene, ausgegrätete und kleingehackte Sardellen in die zergangene Butter. Die Hälfte von diesem thut man in eine Schüssel, worinnen man den Fisch kochen will, legt ihn hinein,

streuet ein wenig Muskatenblüthe darauf, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte von den in Butter gerührten Sardellen, drückt Citronensaft daran, decket die Schüssel fest zu und läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe Stunde langsam dämpfen. Dann wendet man ihn um, drückt wieder Citronensaft darauf und läßt ihn vollends auskochen. Beim Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben, in die Mitte der Schüssel gethan, die andern Stücke vom Fische recht zierlich herumgelegt, länglicht geschnittene Citronenschaalen darauf herumgestreut und so auf den Tisch gegeben.

96. Barben, Hechte und Forellen in einer Sardellensauce.

Jede dieser Fischgattungen läßt sich, jedoch einzeln, also bereiten: Man krümmt den Fisch, siehe Vorerinnerungen, siedet ihn blau, siehe Artikel 251, und giebt ihn in einer Sardellensauce zu Tische.

97. Aal am Spieße zu braten.

Man schlägt den Aal mit einem Nagel durch den Kopf fest an. Er muß aber mit einem Tuche gehalten werden, sonst schlüpft er aus den Händen. Dann löset man mit einem Messer die Haut rings um den Kopf hinter den Ohren ab, nimmt Salz in die Hände und streift damit die Haut über den Fisch, macht das Eingeweide heraus, schneidet den Fisch in Stücke, wirft den Kopf und Schwanz weg, ädert ihn aus, reibt ihn mit Salz, und wem's beliebt, mit ein klein wenig Pfeffer ein, und läßt ihn wenigstens eine, auch zwei Stunden liegen, bindet ihn hernach in Lorbeerblätter und Rosmarin-Sträuslein, oder in deren Ermangelung, in breiten Salbey, doch so ein, daß der Fisch nicht ganz davon bedeckt ist, steckt ihn überzwerch an einen hölzernen Spieß,

und bindet diesen an einen andern Spieß. Er muß, wenn der Fisch groß ist, 2 Stunden, wenn er aber klein ist, 1 Stunde vorher, ehe er soll gegessen werden, schon am Feuer seyn. Zum ersten Male wird er mit Butter oder mit gesalzenem Wasser begossen, nachher träufelt er sich schon selbst mit seinem eigenen Fette. So läßt man ihn langsam braten, bis er schön gelb ist. Zuletzt begießt man ihn noch einmal mit Butter, legt ihn in eine Schüssel, rings herum Lorbeerblätter und in die Mitte eine, mit einem Lorbeerzweig besteckte Citrone, um diese herum die gebratenen Stücke Aal auf die Lorbeerblätter, zwischen welche man in Viertel geschnittene Citronen legen kann, oder man kann auch halbe Citronen auf einem besondern Teller dazu auf den Tisch geben.

Will man den Aal im Tiegel braten, so lege man ihn einige Stunden in eine Marinade von Essig, Gewürz, geschnittenen Zwiebeln, und dämpfe ihn dann mit Citronensaft in Butter, worinnen man feine Kräuter abgeschwitzt hat.

98. Stockfisch zu wässern.

Beim Einkaufe des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Er wird mit einem Hammer, oder noch besser in einer Stoßmühle, zerklopft und eine Nacht in fließendes Wasser gelegt, von diesem wieder herausgenommen und in eine halbe Lauge 12, und wenn diese nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird wieder weggeschüttet und fließendes oder frisches Brunnenwasser darüber gegossen. So läßt man den Fisch liegen, nur muß man alle Tage das Wasser abgießen, und wieder frisches daran schütten. Wenn er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, kann man zum Erstenmale davon kochen, das Uebrige aber 9 Tage in täglich frisch aufgegossenem Wasser aufbehalten. Der Stockfisch kann auch, ehe man ihn ins frische Wasser legt, zu

Stücken geschnitten und diese mit einem Faden zusammen gebunden werden, damit sie nicht so leicht zerfallen.

99. Stockfisch zu kochen.

Man setzt gewässerten Stockfisch mit lauem Wasser ans Feuer, läßt ihn dabei stehen bis er anfängt zu sieden, alsdann wird er herausgethan und die größten Gräten werden davon ausgelößt. Man kann auch etwas von der Haut zu dem Fisch nehmen. Hierauf wird ein Kasseroll, Fußhafen oder Zinnschüssel dick mit Butter bestrichen, und wenn man die Hälfte von einem kleinen Stockfische kochen will, etliche Löffel voll Semmel- und ein Löffel voll rechtes Mehl, etliche geschnittene Zwiebeln, die Hälfte von einem halben geschnittenen Häringe oder die Hälfte von 8 Loth Sardellen, auch etwas feingeschnittener Peterling darauf gestreut, der Stockfisch darauf gelegt, nach Gutdünken Butter darauf herum geschnitten und dann mit den übrigen Zwiebeln, Häring oder Sardellen, Semmel- und rechtem Mehl bedeckt, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser dazu gethan und so der Fisch auf Kohlen gestellt und gedämpft. Wann er eine Viertelstunde gekocht hat, wird er mit einem Messer durcheinander gemacht und eine Kaffeeschaale voll süßer Rahm nebst ein wenig Muskatenblüthe darunter gemischt, noch ein wenig auf Kohlen gesetzt, daß er anzieht, und dann auf den Tisch gegeben.

100. Krebse zu sieden.

Wasche die Krebse, thue sie in eine Pfanne oder Fußhafen, thue zu 25 großen Krebsen eine gute Hand voll Salz, eine kleine Hand voll Kümmel und ein Paar Messerspitzen voll gestoßenen Pfeffer. Gieße heißes Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch, als die Krebse, heraufgeht.

Decke sie zu, und lasse sie eine gute Viertelstunde oder so lange sieden, bis sich die Schaalen losmachen. Dann gieße sie ab und trage sie in einer Serviette eingeschlagen, oder auch nur zierlich auf eine Schüssel gelegt und mit Peterlingkraut bestreut, zu Tische. Will man aber die Krebse noch schmackhafter sieden, so wird gleich beim Zusetzen, außer dem Salz und Pfeffer, wie vorher gesagt, noch ein halbes Gläslein Weinessig, einer guten Welschnuß groß Butter, eine zerschnittene Zwiebel und eine Hand voll Peterlingkraut zu eben so viel Krebsen, wie vorher gesagt worden, gethan, der Kümmel aber weggelassen. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß man nicht zu viel Wasser an die Krebse gießen darf, weil sie sonst unkräftig davon werden. Auch muß man sie nicht zu lange sieden lassen, sonst wird ihr Fleisch zu hart.

101. Frösche zu fricassiren.

Man putzt den schon zuvor abgezogenen hinteren Theil von den Fröschen nochmals dadurch, daß man das untere von den Schenkeln, die oben herausstehenden kleinen Beinlein und das Hautige an denselben davon wegschneidet, und die Frösche recht sauber wäscht. Nachdem sie gewaschen sind, legt man sie in ein Geschirr, gießt heißes Wasser darüber, deckt es sogleich zu und läßt sie eine Viertelstunde darin liegen. Wenn man sie wieder herausnimmt, so legt man sie in einen Seiher, damit das Wasser davon abläuft. Dann läßt man zu 25 Fröschen eines halben Hühnereies groß Butter zergehen, dämpft die Frösche mit etwas Salz eine halbe Viertelstunde lang darinnen, bestreut sie mit einem Löffel voll Mehl, schwinget sie damit um und läßt sie noch eine kleine Weile dämpfen. Dann thut man feingeschnittenen Peterling, heiße Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, ein halbes Trinkgläslein voll Wein, Citronenschaalen und Muskatennuß dazu und

läßt die Frösche eine gute Viertelstunde kochen; rührt 1 oder 2 Eierdotter mit einem Löffel voll Rahm an die Brühe und giebt sie gleich auf den Tisch. Wenn man keinen Eierdotter an die Brühe thun will, kann man das Mehl in einem Stücklein Butter rösten, mit der Brühe von den Fröschen anrühren und damit kochen lassen; aber dann muß kein Mehl daran gestreut und nur halb so viel Butter zum Dämpfen genommen werden. Man darf nicht viel Brühe an die Frösche gießen, es ist sonst gar unappetitlich, denn sie geben selbst schon auch Brühe.

102. Gebratene Austern.

Man putzt die Austern außen mit einem Tuche ab und sticht mit einem Messer die Schaalen von einander; man muß aber Acht geben, daß die Brühe nicht herausläuft. Dann löset man die Austern mit einem Messer in den Schaalen ab, thut das schwarze Hautige davon und legt die Austern in die untern tiefen Schaalen zu der Brühe, so bei den Austern an sich schon ist. Dann thut man auf jede Schaale zu der Auster ein Löffelein voll zergangenen Butter, ein wenig Semmelmehl und gestoßene Muskatenblüthe, setzet die Austern auf einem Roste auf Kohlen, und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen zu sieden und die Schaale außen herum gelb werden will. Dann drücket man zu jeder Auster Citronensaft, hebt sie vom Roste, setzet sie sammt den Schaalen auf eine Schüssel und trägt sie sogleich auf den Tisch.

Verschiedene Arten von Fleisch-Speisen und Geflügel in Brühen.

103. Eingemachtes Kalbfleisch auf allgemeine Art.

Hacke das Kalbfleisch in Stücke von beliebiger Größe, wasche sie aus warmem Wasser sauber heraus; lege sie noch einmal in kaltes Wasser, und wann sie darinnen eine halbe Stunde gelegen sind: so wasche sie wieder heraus, thu sie in einen Fuß- oder Bodenhafen, salze sie, gieß halb Fleischbrühe und halb Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch, als das Fleisch herauf geht. Decke das Geschirr zu, und laß das Fleisch auf Kohlen kochen. Schäume es ab, und so bald dies geschehen ist, so thu sogleich nach Belieben Citronenschaalen, nebst dem Marke, abgesottene Morgeln, Muskatennuß, eine geschälte ganze Zwiebel, Thimian, (hier Zimmeslein genannt), und wenn du ein Gläslein Wein hast, auch solches dazu, welches aber eben nicht sein muß. Laß es damit eine halbe Stunde kochen. Dann mache zu 2 Pfund Kalbfleisch ein Stück Butter, eines halben Hühnereies groß, in einem Pfännlein heiß, röste 2 gute Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen, rühre es mit der Brühe vom Kalbfleisch an, und laß es mit diesem noch so lange kochen, bis das Fleisch weich genug ist. Richte es dann auf eine Schüssel an, und gieb es gleich auf den Tisch. Man kann an diese Art von gekochtem Kalbfleisch auch etwas von einem Häringe klein geschnitten, oder zu zwei Pfund Fleisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen thun, aber dann werden die Morgeln weggelassen, und statt deren, ein Eßlöffel voll Kappern dazu gethan.

104. Fricassee von Kalbfleisch.

Hiezu nimmt man gemeiniglich eine kleine Kalbsbrust, hackt solche in kleine Stücklein, wascht sie sauber, und blanchirt sie. Dann läßt man Butter in einem Fußhafen oder Kasseroll heiß werden, drücket das Feisch aus dem Wasser, legt es in die heißgemachte Butter, thut Salz, etliche mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Bündchen Peterling, in den etwas Muskatenblüthe in die Mitte desselben gebunden ist, und andere feine Kräuter, dazu; deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde dämpfen. Dann streut man, wenn es eine ganze kleine Brust ist, 3 Löffel voll weißes Mehl darauf, schüttelt es wohl um, und läßt es wieder so lange dämpfen, bis es sich unten im Geschirr anhängen will. Dann gießt man heiße Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, thut Citronenschaalen, wie auch etliche ganze Pfefferkörner, und ein wenig Muskatennuß daran, und läßts kochen, bis es recht weich ist, wozu man gemeiniglich eine Stunde braucht. Dann rührt man 3 — 4 Eierdotter, je nachdem man viel oder wenig Brühe hat, mit einem kleinen Eßlöffel voll Weinessig und einem Löffel voll feingewiegten Peterlingkraut recht stark untereinander, gießt von der Brühe, worinn das Fleisch gekocht ist, daran; schüttet es wieder zu dem Fleisch, schwinget es recht durcheinander und richtet es hernach an.

105. Fricando von Kalbfleisch.

Diese schneidet man von einem Kalbsschlegel ab. Es müssen aber die Stücke wenigstens einer Hand groß und 3 Finger dick sein. Man wascht sie sauber, spickt sie recht schön und dick mit Speck, legt sie in einen Fußhafen oder Kasseroll, gießt ein Theil Wein und 2 Theile Wasser daran, thut Salz, allerhand Wurzeln, wie zur braunen Suppe, Zwiebeln, auch

ein Stücklein Schinken dazu, und läßt die Fricando so lange darinnen sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind. Alsdann nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schüssel, decket sie zu und stellet sie an einen Ort, wo sie nicht ganz kalt werden, die Brühe aber seihet man durch ein Haarsieb in das vorige Geschirr, und läßt sie so lange einsieden, bis sie ganz dick werden will. Man muß sie zuletzt umrühren, daß sie nicht anhängt. Wann nun diese Brühe schon zähe und klar ist, thut man noch ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, aber da muß sehr Acht gegeben werden, daß die Brühe nicht zu dünne gemacht wird. Dann legt man die Fricando auf der gespickten Seite nur so lange darein, bis die Brühe daran hängen bleibt. Wann dieses geschehen ist, wendet man die Fricando um, gießt ja nicht oben darauf, sondern neben herum noch ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, drücket Citronensaft dazu, und wenn die Fricando wieder recht durch und durch heiß sind, legt man sie auf eine Schüssel, thut das, was noch im Geschirre ist, wieder nur neben herum, und trägt sie entweder so auf, oder macht eine Soose von Trüffeln, Morgeln oder Champignons, richtet solche in eine Schüssel an, und legt die Fricando darein. Wann die erste Soose, worinnen die Fricando gekocht werden, beim Einkochen keine gelbe Farbe bekommen will, darf man nur ein wenig gebrannten Zucker daran thun und mit diesem einkochen lassen.

106. Einen Kalbskopf zu sieden.

Wasche den Kalbskopf; mache ihm, so viel möglich, das Maul auf, und reib es mit Salz aus, wasch ihn noch einmal sauber, und lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser. Dann thu ihn in einen Hafen, und siede ihn etliche Stunden in

gesalzenem Wasser mit etwas Essig, und schäume ihn sauber ab. Wann er weich genug ist, so laß ihn so lange, bis die Soose dazu gemacht ist, im Wasser liegen, daß er heiß bleibt. Indessen nimm zu einem Kalbskopf einen guten halben Vierling dürren Speck, schneid ihn zu Würfeln, laß ihn so lange auf dem Feuer, bis er zergangen ist, und röste 1 Löffel voll rechtes und 2 bis 3 Löffel voll Semmelmehl gelb darinnen; ganz zuletzt thu eine kleine Hand voll geschnittene Schalotten- oder andere Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit. Rühre es mit heißer Fleischbrühe und einem Glas Wein an, thu Citronenschaalen und Saft dazu, und laß diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen, dann gieß das Wasser vom Kopfe, worinnen er gesotten worden, ab; lege ihn behutsam auf eine Schüssel, putze ihn ab, und schneide ihn unten, wo die Zunge ist, auf, nimm sie heraus, und ziehe die Haut davon ab, schneid sie der Länge nach von einander, thu sie wieder hinein, und lege den Kopf umgekehrt auf die Schüssel, worauf du ihn auftragen willst. Löse oben die Hirnschaale auf, laß aber das Hirn darinnen, und richte die Soose siedheiß darüber an. Man kann den Kalbskopf auch auf die nämliche Art mit der Haut sieden, aber dann muß man es vorher bei dem Metzger bestellen, daß der Kopf, statt ihn abzuziehen, abgebrüht werde.

Auch kann man einen Kalbskopf in der Mitte von einander hauen, und in gesalzenem Wasser weich sieden, die Zunge und das Hirn aus diesem herausnehmen, den Kopf mit zergangener Butter bestreichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuen, und auf dem Roste braten; das Hirn aber besonders zurichten, wie nachher gezeigt werden soll.

Oder man kann geriebenes schwarzes Brod in Schmalz rösten, mit Fleischbrühe, Essig und Wein anrühren, dieses Angerührte mit Gewürz, Zwiebeln,

Lorbeerblättern und Citronen aufkochen lassen, und dann über den gesottenen Kopf anrichten.

107. Gedämpfte ganze Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, schneidet unten das Weiße davon weg, legt sie auf einen Deckel, häutelt sie ab, und spickt sie entweder durch und durch mit Speck, oder nur oben. Wann dieß geschehen ist, so macht man ¼ Pfund Schmalz in einem Fußhafen oder Kasseroll heiß, röstet 2 gute Löffel voll Mehl gelbbraun darinnen, legt die Leber dazu hinein, und läßt sie nur ein wenig anziehen. Dann wendet man sie um, und wann sie auf der andern Seite auch anzogen hat, gießt man siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, thut eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen, Essig nach Gutdünken und ein wenig ganzen Pfeffer dazu, und läßt sie auf starkem Kohlenfeuer eine halbe Stunde schnell kochen, sonst wird sie hart. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darf man die Leber erst salzen.

Eine ganze Kalbsleber kann aber auch auf folgende Weise zugerichtet werden: Wann sie gewaschen, abgehäutelt und gespickt ist, bestreicht man einen Fußhafen, der einen Deckel hat, worauf man Kohlen legen kann, dick mit Butter, legt ein dünnes Stück Speck auf den Boden desselben, auf diesen Speck thut man länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und gestoßenen Pfeffer, legt die Leber darauf, bedeckt sie wieder mit Speck, gießt ein halbes Gläslein voll Wein daran, deckt das Geschirr zu, und stellt es auf Kohlen, legt oben auf den Deckel auch Kohlen, und läßt die Leber dämpfen. Wenn sie eine kleine Viertelstunde gedämpft hat, streuet man einen guten Löffel voll Mehl daran, läßt sie auf starkem Kohlenfeuer noch eine Viertelstunde dämpfen, salzet sie, gießt ohngefähr ein Paar

Kaffeeschaalen voll heiße Fleischbrühe daran, drücket Citronensaft dazu, und läßt sie noch ein wenig kochen. Dann richte man sie, wie die vorige, an. Statt Speck kann man Butter nehmen, auch wenn man will, die Leber in Stückchen schneiden, und ehe man sie dämpft, gleich mit Mehl einstäuben, dann bleibt das Mehl nachher weg.

108. Kalbslunge mit Soos.

Die Lunge muß sauber gewaschen, und die sogenannten Ohren neben dem Herzen weggeschnitten werden. Dann wird sie in gesalzenem Wasser nur halb ausgesotten, aus diesem herausgenommen und wie Nudeln geschnitten. Dann röstet man zu einer ganzen Lunge zwei gute Löffel voll Mehl in eines kleinen Hühnereies groß heißgemachter Butter ganz gelb, thut einen Eßlöffel voll Kümmel dazu, röstet diesen nur ein klein wenig in dem Mehl um, und rühret dießes mit heißer Fleischbrühe, oder von der Brühe, worinnen die Lunge gesotten worden ist, an; thut ein wenig Pfeffer, Salz, eine geschälte ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Citronenschaalen, nebst Essig nach Gutdünken dazu. Wann nun diese Brühe siedet, thut man die Lunge hinein, und läßt sie darinnen eine halbe Stunde kochen. Man kann auch ein wenig gebrannten Zucker und Nägelein an die Lunge thun, aber dieses muß erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten geschehen.

109. Kalbsbriesen zu kochen.

Wasch und siede die Kalbsbriese in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Häutle sie ab, und schneid sie in runde Stücklein. Wann dies geschehen ist, so setze einen kleinen Fußhafen auf Kohlen, thu Krebsbutter dazu, und rühre 1 oder 2 Löffel voll Mehl, je nachdem du viel Brühe brauchst, darein. Fülle es mit guter Fleischbrühe nach und nach, aber

nicht zu viel, auf. Thu eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatenblüthe und Citronensaft daran, und laß diese Brühe, nebst gesottenen Morgeln, eine Viertelstunde kochen. Lege die Briese darein, laß sie vollends auskochen, und zuletzt lege nun auch die Krebsschwänze dazu. Wenn diese heiß sind, so richte sie an. Giebt es Spargeln oder Karviol, kann solcher in gesalzenem Wasser abgebrüht, auf eine Schüssel gelegt, und die Briese darüber angerichtet werden. Die Krebsbutter dazu wird wie bei den Suppen gemacht, und wann sie gestanden ist, von der Butter, so viel man braucht, davon abgenommen.

Die Briesen können aber auch, wann sie vorher ein wenig in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gesotten worden sind, in Butter gedämpft, und wann sie ein wenig gelb sind, kleingeschnittene Citronenschaalen und Saft dazu gethan werden.

110. Kalbshirn zu kochen.

Wasch das Hirn aus frischem Wasser, zieh die Haut davon ab und wasch es noch einmal. Dann laß Wasser siedend werden, salze es, lege das Hirn hinein und laß es nur einen Sud aufthun. Gieß das Wasser davon ab, schütte gute heiße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran. Thu eine kleine geschälte Zwiebel, auch Wurzeln dazu, und wenn das Hirn eine halbe Viertelstunde darinnen gekocht hat, so stelle es vom Feuer, doch nur so weit, daß es nicht kalt werden kann. Willst du es bald anrichten, so rühre zu einem ganzen Hirn in einem Pfännlein 3 Eierdotter, einen halben Löffel voll Mehl und eines halben Hühnereies groß Butter miteinander recht stark ab. Drücke den Saft von einer halben Citrone daran, gieß von der Fleischbrühe, worinnen das Hirn gesotten worden ist, so viel, als du zur Soose brauchst, dazu, thu ein wenig feingeschnittenes Peterlingkraut daran, und rühre die Soose auf dem

Feuer so lange, bis sie zu kochen anfangen und dick werden will. Dann lege das Hirn behutsam auf eine kleine Schüssel heraus, daß es nicht zerreißt, gieß die Brühe wohl davon ab und richte die abgebrühte Soose darüber an.

Man kann das Kalbshirn aber auch auf folgende Weise zurichten: Wann es in gesalzenem Wasser abgesotten worden ist, nimmt man eine kleine Zwiebel, ein wenig Peterling, einen kleinen Löffel voll Kappern, etliche Schalotten, auch ein wenig Thymian und Basilikum, wenn man es hat. Wiegt oder schneidet alles recht fein, läßt in einem kleinen Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, thut einen kleinen Löffel voll Mehl darein und röstet es ein wenig. Dann dämpft man dies Gewiegte auch noch ein wenig mit dem Mehle, gießt Fleischbrühe daran, schneidet 2 gewaschene und ausgegrätete Sardellen, und thut sie, nebst dem Safte von einer ganzen Citrone dazu, läßt dieses alles eine Viertelstunde kochen und richtet es hernach über das abgegossene Hirn an.

111. Kälbergekrös zu kochen.

Beim Einkaufe des Gekröses muß man darauf sehen, daß es schön weiß und frisch ist. Man legts in warmes Wasser, wäscht es heraus, reibet es etlichemal mit Salz und Mehl ab, wäschet es noch einmal, drücket es aus, und läßt es eine Stunde in frischem Wasser liegen, wäschet es wieder heraus, setzet es in einem Hafen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich ist. Hierauf thut man ein Stück Butter eines Hühnereies groß, 1/8 Pfund, in einen Fuß- oder Bodenhafen, läßt sie heiß werden, röstet 3 kleine Rührlöffel voll Mehl weißgelb darinnen, rühret es mit ungefähr 1 Maas heißer Fleischbrühe an, thut ein wenig Essig, eine ganze geschälte Zwiebel, Citronen-

schaalen und ein wenig Muskatennuß dazu, gießt das Wasser vom Gekrös ab, und leget es ganz oder zu Stücklein geschnitten darein, und läßts darinnen eine halbe Stunde kochen, dann richtet man es an. Ein Glas Wein kann auch dazu gethan und mitgekocht werden.

Man kann aber auch das Gekrös, wann es in gesalzenem Wasser eine kleine Stunde abgekocht worden ist, in einen Fußhafen auf Kohlen mit Fleischbrühe, Muskatennuß, feingewiegtem Peterling, oder statt dessen, mit feingeschnittenem, frischem oder dürrem geriebenem Majoran kochen, das Mehl, wie schon gesagt worden, mit Butter darein rösten, oder nach Gutdünken Semmelmehl daran streuen, und die Butter nur so mitkochen lassen.

112. Kälberfüße mit brauner Brühe.

Die Kälberfüße müssen recht sauber mit einem nicht scharfen Messer abgeschabt und geputzt werden. Dann wäscht man sie zuerst aus warmem, und dann aus kaltem Wasser, sauber heraus, und läßt sie, aber nicht ganz weich, kochen. Indessen macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 4 Füßen 3 kleine Rührlöffel voll Mehl ganz gelbbraun darinnen, rühret es mit heißer Fleischbrühe, so viel man braucht, an, thut es in einen Fußhafen oder Kasseroll, leget die abgesottenen Füße, welche nach Belieben zerschnitten und ausgebeint werden können, nebst einer Zwiebel, Lorbeerblättern und Citronenschaalen darein, thut ein wenig Pfeffer und so viel Essig, als beliebt, dazu, und läßt sie mit diesem eine Stunde kochen. Dann richtet man sie an. Will man aber die Brühe nicht sauer haben, so wird statt den vorigen Ingredienzien, Wein, Citronenschaalen, große und kleine Weinbeere und länglicht geschnittene Mandeln genommen, und mit den Füßen auf die

nämliche Art gekocht. Beim Anrichten werden kleingeschnittene Citronenschaalen darauf gestreut.

113. Gespickter Hammelsschlegel.

Von diesem wird der Knoten abgehauen, das Fleisch recht stark geklopft, die Haut und das Fett davon abgezogen, gewaschen, wie Wildpret gespickt, dann eingesalzen, und wann er so eine Stunde gelegen hat, mit Mehl bestreut, in zergangener Butter, in einen flachen Fußhafen gelegt, dann auf allen Seiten gelb gemacht. Wann dies geschehen ist, legt man ihn in einen andern tiefen Fußhafen mit einem Deckel, röstet in dem Fette, worinnen der Schlegel gelb gemacht worden ist, noch einen Löffel voll Mehl, schüttet das geröstete Mehl dazu, gießt siedendes Wasser oder Fleischbrühe darauf, thut 2 große ganze geschälte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, ein wenig ganze Nägelein und Pfeffer daran, decket das Geschirr zu, und läßt den Schlegel eine gute Stunde und länger kochen. Man muß ihn öfters umwenden. Nun thut man etliche Gläser Wein, in Wasser abgesottene Morgeln, Champignons, Citronenschaalen, auch ein wenig abgesottene und zu Stücken geschnittene Kalbsbriese daran, und läßt den Schlegel bis auf ein wenig Brühe einkochen, aber dann muß man Acht geben, daß er sich nicht anhängt. Wenn man sieht, daß er fertig ist, so richtet man ihn an. Man kann auch eingeweichte Trüffeln dazu nehmen, oder diese, ingleichem obige Morgeln und Champignons weglassen, und statt ihrer, Essig dazu thun.

114. Schwarzes Wildpret mit Soose auf allgemeine Art.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig und geringem Wein, Citronen, Salz, mit ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und ein wenig Wachholder- (Kramets-)

Beeren zum Feuer gesetzt, wobei man es so lange kochen läßt, bis es fast weich ist. Dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 Löffel voll Mehl und eine Hand voll schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun darinnen, rühret es mit der Soose vom Wildpret an, thut es zu demselben, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Sodann legt man es auf eine Schüssel heraus, richtet die Soose durch einen Seiher darüber an, und bestreuet es mit kleingeschnittenen Citronenschaalen. Wems beliebt, der kann zu dieser Soose etwas geriebenen Lebkuchen oder ein Stücklein Zucker dazu thun, und es mitkochen lassen.

115. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Kruste.

Ein Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett sein, deßwegen nimmt man auch gemeiniglich den hintern Ziemer dazu. Man wäscht und legt ihn in einen Fußhafen oder Kasseroll mit einem Deckel, salzet ihn, gießt heißes Wasser darüber, thut etliche ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und ganzen Pfeffer, auch wems beliebt, Essig dazu, und läßt mit diesem den Ziemer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibet man schwarzes und weißes Brod, so viel man nach Größe des Ziemers zu gebrauchen glaubt, mischt Zucker, gestoßenen Zimmt und ein wenig feingeschnittene Citronenschaalen darunter, nimmt den Ziemer also heiß aus der Brühe heraus, legt ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, benetzt das vermischte Brod mit etwas Fettem, zieht das dünne Häutlein oben von dem Fetten am Ziemer herunter, bestreicht ihn, so lange er noch recht warm ist, mit verkleppertem Ei, und dann drücket man das ver-

mischte Brod, kleinen Fingers dick, auf der bestrich-enen obern Seite des Ziemers fest herum, bestreicht es wieder mit Ei, gießt ein wenig von der Brühe, worinnen der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter, stellt ihn in einen Brat- oder Backofen, und läßt ihn so lange darinnen, bis er schön gelb ist. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn mit Kirschensoose, die nach-her beschrieben werden soll, auf den Tisch. Auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

116. Fricassirte junge Hühner.

Wann die Hühner, wie bei den Pasteten gezeigt worden ist, abgestochen, in Wasser gelegt, abgebrüht, und sauber gewaschen worden sind, werden sie zu Vierteln oder Gliedweiß zerschnitten, eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, und dann noch einmal gewaschen. Hierauf wird zu 2 Hühnern ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereies groß, in einen Fußhafen gethan, worinnen man ihn zergehen läßt. Dann legt man die Hühner mit etwas Salz dazu, schneidet eine kleine Zwiebel so fein als mög-lich, thut sie zu den Hühnern, und läßt sie eine halbe Viertelstunde damit dämpfen. Dann streuet man 2 kleine Löffel voll Mehl daran, schwinget die Hühner damit um, und läßt sie noch ein wenig da-mit anziehen. Indessen verrührt man 2 bis 3 Eier-dotter mit 3 Eßlöffel voll Weinessig, gießt nach und nach so viel siedende Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, daran, schüttet es an die Hühner, thut Citronenschaalen, ein wenig Muskatennuß oder Blüthe, und ein Glas Wein dazu, und läßt die Hühner eine halbe Stunde schnell kochen. Ebenso kann man Enten, Hühner und Tauben, aber auch, wie beim Kalbfleische beschrieben worden ist, fricassiren.

Man kann auch vor dem Anrichten einen Löffel voll feingeschnittenes Peterlingkraut dazu thun, aber dann darf es nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Brühe (Soose).

117. Tauben, junge, gedämpfte.

Wann die Tauben gerupft, ausgenommen und gewaschen worden sind, werden sie halb oder zu Vierteln zerschnitten, dann wiegt oder hackt man zu 2 bis 3 Tauben eine große Zwiebel, einen halben Vierling dürren Speck, und 20 bis 30 Wachholder- (Kramets-) Beere ganz fein, thut dieses mit den Tauben, nebst Salz, in einen Fußhafen, gießt ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, stellt sie damit auf Kohlen, und läßt sie eine kleine halbe Stunde dämpfen. Unterm Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln. Dann gießt man nach Belieben Essig und Fleischbrühe, aber nur so viel daran, daß sehr wenig Soose an den Tauben ist. Wenn sie nun noch so lange, bis sie weich sind, damit gekocht haben, so richtet man sie an.

118. Farsirter Kapaun.

Man bereitet den Kapaunen, wie schon gezeigt worden. Wann er nun aus dem Wasser genommen wird, so näht man die Oeffnung, wo der Kapaun ausgenommen worden ist, zu, macht, so lang der Rücken ist, einen geraden Schnitt bis aufs Bein hinein, löset die Haut mit allem Fleisch, so an den Gebeinen rund herum ist, ab, und so auch die Schlegel und Flügel aus den Gelenken, so daß das bloße Geripp allein bleibt. Man muß aber sehr Achtung geben, daß die Haut ja kein Loch bekömmt. Oben muß der Hals auch so aus der Haut abgelößt werden, daß er sammt dem Gerippe herausgenommen werden kann, die Haut aber ja nicht zerrissen wird. Dann nimmt man etwas von dem innern Brust-

fleische, hackt es mit ein wenig frischem Speck ganz fein, rühret es mit 4 Eierdottern, etlichen Löffeln voll süßem Rahm, gestoßenen Muskatenblumen, Salz und für einen halben Kreuzer eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes, in Butter gedämpftes weißes Brod an, stößt alles miteinander in einem Mörser, daß es recht fein wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, schlägt das Weiße von den 4 Eiern zu einem dicken Schnee, und rühret es mit ein wenig kleingeschnittenen Citronenschaalen an das Gestoßene, füllt es in den ausgebeinten Kapaunen hinein, nähet den Rücken mit einem Zwirnfaden zusammen, und bindet oben den Hals ganz nahe an der Brust mit einem Faden zu. Darauf drückt man die Brust, Schlegel und Flügel zierlich zurecht, daß der Kapaun wieder, so viel möglich, eine gute Form bekömmt. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserolls oder Fußhafens mit Speckscheiben und etlichen dünnen Schnitten Kalbfleisch, auf diese thut man Citronenscheiben, ganze Muskatenblüthe, etliche ganze Pfefferkörner, auch Thimian und allerhand Wurzeln, legt den gefüllten Kapaunen darauf, und gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, um ihn darinnen auszukochen. Wann er nun fertig ist, so macht man eine Kressoose mit Morgeln, Krebsschwänzen und Briesen daran. Man kann auch eine Austernsauce darüber machen.

NB. Man darf das Gefüll ja nicht zu fest in den Kapaunen füllen, sonst zerspringt die Brust gerne. Beim Anrichten muß die Brust oben sein.

119. Gedämpfte wilde Enten mit Farce.

Wann die wilden Enten abgerupft, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie gliederweiß zerschnitten, in ein Geschirr gethan, mit Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein, Pfeffer und Ingber bestreut, ein Glas voll Wein, nebst etlichen Eßlöffeln

voll Essig darunter siedend gemacht, darüber gegossen und zugedeckt. So läßt man sie stehen, bis folgende Fars gemacht ist: Man nimmt, wenn es zwei Enten sind, einen guten halben Vierling Speck, 6 Loth sauber gewaschene ausgegrätete Sardellen, eine Hand voll Schalottenzwiebeln, von einer halben Citrone die Schaale, und von den Enten die Leber, das Herz und den Magen, von dem das Hautige, Harte zuvor abgeschnitten werden muß. Dieses alles wird, nebst noch einem Stücklein von einer andern Leber recht fein gehackt oder gewiegt, ein wenig gedörrtes Basilikum und Thimian hinein gerieben, eine gute Hand voll geriebene Brodsamen vom schwarzen Brod hinein gerührt, und ein Messerspitz voll gestoßenen Pfeffer, Ingber, Nägelein und Muskatenblüthe daran gethan. Wann dies geschehen ist, werden die Enten aus dem Weine herausgenommen, und die Fars mit dem nämlichen Weine, worinnen die Enten gelegen sind, angerührt. Alsdann läßt man ein Stück Butter, eines keinen Hühnereies groß heiß werden, und läßt die Enten eine gute halbe Stunde darinnen dämpfen. Hernach wird die Farce dazu gethan, mit den Enten durcheinander geschüttelt, und wann sie mit diesem noch eine Viertelstunde gedämpft sind: so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, daß die Enten vollends darinn weich kochen können. Man muß sie öfters umwenden, sie brennen sonst gerne an. Sind sie weich genug gekocht, so werden sie angerichtet.

Man kann die Enten aber auch auf die nämliche Art zubereiten, und wann sie gedämpft sind, in eine Pastete von mürbem Butter- oder Hefenteig legen, die Hälfte von der Fars dazwischen füllen, die andere Hälfte aber kochen, und dann erst, wann die Pastete gebacken ist, vollends dazu thun.

120. Gedämpfter Fasan.

Wenn der Fasan ausgenommen und gesengt worden ist, spickt man ihn mit starkgewürztem Speck, richtet die Schenkel schön nach innen, oder dressirt ihn, richtet ihn dann in einen Dämpftopf oder Kasseroll mit einem gutschließenden Deckel, gießt halb Wein und halb Fleischbrühe so weit darüber, daß der Fasan damit bedeckt ist, verklebt den Deckel, wenn er nicht an sich schon gut schließen sollte, und dämpft ihn eine halbe Stunde lang gelinde. Die zurückgebliebene Soose macht man mit etwas gebranntem Mehl dicklich, drückt den Saft von einer Citrone daran, und richtet sie über den Fasan, den man bis zum Anrichten an einen warmen Ort stellt. Im Falle die Brühe noch zu dünn sein sollte, oder deren zu viel, dämpft man sie für sich allein noch etwas ab. Eben so dämpft man die Rebhühner.

121. Gänseklein, Gänsegeräusch schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans absticht, läßt man das Blut in ein Geschirr mit Essig laufen, und rühret es, bis es kalt ist. Das Gänsegeräusch, siehe Vorerinnerungen zum Geflügel, zerhaut man und siedet es mit etwas Salz in Wasser. Wenn dasselbe abgeschäumt ist, giebt man eine ganze Zwiebel, einige Lorbeerblätter, ein wenig Ingber, Pfeffer, Citronen, Gewürznelken und Essig dazu. Ist es weich, so rührt man einige Löffel braunes Mehl daran, kocht alles mit einander auf, rührt das Blut daran, und richtet die Speise an.

Eier-, Milch-, Mehl-, und andere Nebenspeisen.

122. Gerührte Eier mit einer Kruste.

Man verrührt 4 bis 5 Eier mit einem achtel Maas (halben Quart) süßen Rahm und einem Kaffeelöffel voll Salz, setzt ein wenig feingeschnittene Petersilie und Schnittlauch zu, gießt es in ein messingenes Pfännlein, thut eines halben Eies groß frische Butter hinzu, rührt es auf dem Feuer ganz langsam, bis es anfängt zu gerinnen, und richtet es dann sogleich auf einer Schüssel an. Was in der Pfanne zurückbleibt, hält man noch so lange über gelindes Kohlenfeuer, bis es unten schön gelbbraun geworden ist, sticht es mit einem blechernen Löffel los, und legt es auf die gerührten Eier herum. Statt Schnittlauch und Petersilie kann man gebrühten Suppenspargel oder Bratwurst oder Knackwurstblätzchen unter die Eier rühren, dann die Kruste weglassen.

123. Fricassee von geschnittenen Eiern.

Man nimmt eine beliebige Menge Eier, siedet sie hart, und läßt sie kalt werden. Dann schält man auf sechs Eier eine mittlere Zwiebel, und schneidet sie möglichst fein, man wäscht eine Hand voll Petersilie und schneidet sie ebenfalls so fein wie möglich. Beides, die Zwiebeln und die Petersilie, werden dann in einem halben Vierling (1/8 Pfund) frischer Butter gedämpft, bis sie recht weich sind, ein kleiner Löffel voll feines Mehl darauf gestreut, und mit einem Viertel Maas guter Fleischbrühe (an Fasttagen Wasser oder Erbsenbrühe) aufgefüllt, so auch Pfeffer, Salz und etwas Muskatenblüthe daran gethan, und noch eine Viertelstunde lang

kochen lassen. Die Eier werden unterdessen abgeschält, das Gelbe herausgenommen und das Weiße nach Belieben (in Halbe oder Viertel) geschnitten. Das Gelbe mischt man zu der Soose, läßt es recht heiß werden, und richtet es zusammen an. Man kann auch nach Belieben ein wenig Essig und Kappern zuthun und mitkochen lassen. Auch zur Abwechslung und nach der Zeit, Morcheln und Spargeln zuthun. Einige Dotter kann man zerhacken und um den Rand streuen, wenn es angerichtet ist, um ihm ein liebliches Ansehen zu geben.

124. Eingeschlagene Eier.

Man bestreiche eine Schüssel oder einen flachen Fußhafen dick mit Butter, schlägt die Eier hinein, aber man muß recht Acht geben, daß der Dotter ganz bleibt, dann salzet man sie, streut ein wenig Muskatenblüthe darauf, und stellt sie auf Kohlen. Oben darüber hält man eine glühende Schaufel, damit sie geschwind auflaufen: so sind sie fertig. Unter die Eier schneide Knackwürste oder Bratwürste.

125. Farsirte oder gefüllte Eier.

Man siedet Eier hart, schälet sie, schneidet sie entzwei, und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehackt werden. Zu diesen thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weißes Brod, kleine Weinbeere, Muskatenblüthe, ein wenig Rahm und Butter, nebst etlichen Eiern, rühret dieses über dem Feuer wie gerührte Eier, nur daß es nicht zu hart wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, füllet die zerschnittenen ausgehöhlten Eier statt der Dotter damit aus, und setzet sie hernach in eine Schüssel, um welche zuvor ein Kranz von Teig gemacht werden muß, gießt ein wenig süßen Rahm und zergangenen Butter daran, und stellt sie in einen Backofen, daß sie oben gelbbraun werden. In-

dessen nimmt man zu 3 Eierdottern ein Quart süßen Rahm, rühret die Eierdotter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und dem Rahm an; thut einer Welschennuß groß Butter und ein wenig Muskatennuß dazu, rühret dieß auf dem Feuer ab, und richtet es hernach über die Eier an. Wer das Süße liebt, kann Zucker und Zimmt zu diesen Eiern nehmen, aber dann die Muskatennuß weglassen.

126. Pfannenkuchen auf andere Art.

Man zerkleppert nach Belieben 4 bis 6, oder noch mehr Eier mit einem paar Eßlöffel voll Wasser und Salz. Dann schneidet man eine große Zwiebel mit einer Hand voll Peterling und Schnittlauch (Schnittling) recht fein, dämpfet es in einem Stück Butter; rühret es mit ein klein wenig Pfeffer unter die Eier, schneidet zu 4 Eier einen halben Vierling Speck in Würfel und läßt ihn in der Pfanne, worin man den Pfannenkuchen backen will, zergehen. Wenn das Fette vom Speck anfängt hell zu werden, nimmt man die Würfel mit einem Schaumlöffel heraus, und rühret sie in den Teig, das übrige Schmalz davon läßt man in der Pfanne, thut ein Stück Butter dazu, läßt es heiß werden, gießt den Teig halben Fingers dick hinein, bäckt diesen Kuchen, wie den vorigen, auf beiden Seiten, und giebt ihn recht warm auf den Tisch. Man kann auch statt des Speck's in den Pfannenkuchen etwas von Schinken klein schneiden, oder Häring, oder abgebrühte und kleingeschnittene Spargeln darein thun, und mitbacken, aber dann muß man etwas Butter in den Teig schneiden.

127. Eierkuchen, (hier Eierpolster).

Zu einem Eierkuchen für 6 Personen schneidet man für 3 Kreuzer weißes Brod so dünne, wie Suppenschnitten. Dieses gießt man mit einem Seidlein (halber Maas) Milch an, und läßt es eine

Stunde lang stehen, oder man brühet es mit siedender Milch an, und läßt es nur so lange zugedeckt stehen, bis man 12 Eier mit etwas Salz verkleppert hat. Diese rührt man an das angebrühte Brod, thut eine Hand voll zartgeschnittenen Schnittling, und, wenn man etwas von dürrem Fleische hat, auch dasselbe klein geschnitten, dazu; macht es ganz locker durcheinander, läßt Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt den Teig darein, und läßt den Kuchen auf beiden Seiten auf Kohlen langsam ausbacken, wozu er eine Stunde braucht. Man giebt ihn gemeiniglich nebst Salat auf den Tisch. Man kann aber auch statt des Schnittlauchs Zucker in diesen Kuchen thun.

Bemerkung vor dem Auflauf.

Bei allem aufgezogenen Backwerk, worunter auch der Auflauf gehört, fülle man die Form nur halb mit dem Teige, ferner öffne man den Ofen, worinnen es gebacken wird, nicht zu frühe, damit es nicht zusammenfällt, und endlich streue man auf die Platte, auf welche die mit dem Backwerk gefüllte Form gestellt wird, etwas Salz, dadurch wird das Aufgezogene in der Höhe erhalten.

128. Auflauf von Mehl und Eiern, (hier Kuchenmichel).

Nimm zwei gehäufte Eßlöffel voll schönes weißes Mehl, rühre es zuerst mit ein wenig kalter Milch an; schlage 4 Eier daran, und mache es mit siedender oder kalter Milch vollends so dünne, daß es läuft, und wie ein Flädleinsteig ist. Dann thue Zucker und kleine Weinbeere oder Kirschen dazu, oder wenn er nicht süß seyn soll, Salz und kleingeschnittenen Schnittlauch. Rühre es wohl durcheinander, bestreiche ein kupfernes Blech oder eine Bratpfanne dick mit Butter, gieß den Teig hinein,

schneid kleine Schnittlein Butter darauf herum, und laß es in einem Backofen backen. NB. Der Teig darf nur eines Daumen breit hoch im Bleche herauf gehen.

129. Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Man nimmt zu einem Pfunde Mehl einen halben Vierling Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zerläuft, sondern nur desto besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eiern abgerührt, und zu dem Mehl nebst 2 Löffel voll Bierhefen, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Zucker gethan. Dieses alles wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Dann muß er eine Viertelstunde geklopft werden, bis er sich recht vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht. Wann er nun halb gegangen ist, sticht man mit einem Löffel die Nudeln eines Hühnereies groß auf ein Nudelbrett, das mit Mehl bestreut ist, heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestreicht man ein Becken oder Dampfnudelkar dick mit Butter; streuet auf den Boden desselben gestoßenen Zucker, gießt etwas siedende Milch darein, und setzt die Nudeln, wann sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht darüber geht; stellt das Geschirr auf nicht gar zu stark glühende Kohlen, decket es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sie die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen: so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie vollends schön gelb werden. Hierauf gießt man noch ein klein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln schön ablösen, nimmt sie mit einem Schäufelein heraus, und giebt sie nebst Milch, worinnen Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmt gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden sie gesalzen ge-

macht, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für ungefähr 3 bis 4 Personen.

130. Dampfnudeln mit Krebsen.

Zu diesen wird der Teig wie vorher beschrieben worden ist, gemacht. Dann nimmt man 10 mittlere oder 20 kleine Suppenkrebse, siedet sie in gesalzenem Wasser, bricht sie aus, und stößt die Schaalen mit einem Stücklein Butter, und 10 — 15 abgezogenen Mandeln recht fein; läßt einen guten Vierling Butter zergehen, und röstet die Schaalen so lange darinnen, bis sie recht schön roth sind. Dann preßt man die Butter durch ein Tuch, gießt siedende Milch an die Schaalen, läßt sie darinnen eine Viertelstunde kochen, und seihet sie auch durch das Tuch. Wann der Teig genug gegangen ist, und die Nudeln ausgewirkt sind, bestreicht man das Geschirr, worinnen sie gebacken werden sollen, dick mit Krebsbutter, streuet ein klein wenig Zucker auf den Boden des Geschirrs, gießt von der Krebsmilch darein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Sind sie nun zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gebacken: so sticht man sie auf eine Schüssel heraus, und bereitet die Milch auf folgende Art dazu: Man nimmt die übrige Krebsbutter, läßt sie zergehen, rühret ein paar Kaffeelöffel voll Mehl darein, gießt nach und nach die Krebsmilch dazu, thut Zucker und ein Stücklein ganzen Zimmt daran, läßt sie unter beständigem Umrühren aufkochen, und giebt sie in einem besondern Geschirre zu den Nudeln auf den Tisch. Die Krebsschwänze können entweder beim Auswirken in die Nudeln gelegt, oder beim Einlegen in das Dampfnudelkar zwischen die Nudeln hinein gethan, oder in der Milch mit aufgesotten, und beim Anrichten auf den Nudeln herum gelegt werden. Wenn man sie nicht süß will, kann man statt des Zuckers ein wenig Salz nehmen.

131. Ordinäre Rahmstrudeln.

Zu diesen wird der Teig wie zu den vorigen gemacht, nur daß man ganze Eier dazu nimmt, und die Plätze ganz dünne auswärgelt. Wenn sie trocken sind, zerkleppert man etliche Eierdotter mit einem Stücke zergangenen Butter und nach Gutdünken Rahm, bestreicht die Plätze damit, schlägt sie 3 Finger breit übereinander, stellt dieses in einen Backofen, bestreicht die Strudeln oben mit Butter und läßt sie oben und unten schön gelb backen. Wann dieses geschehen, gießt man so viel siedende Milch daran, daß sie bis an die Hälfte der Strudeln geht. Mit diesen läßt man sie bis auf ganz wenige Brühe einkochen und giebt sie dann auf den Tisch. Man kann sie auch zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

Oder: es können die Nudelplätze auch nur mit recht dickem saurem Rahme bestrichen, und wann sie zusammen gewickelt sind, in ein Becken gelegt werden, worin zuvor Milch und ein Stück Butter mit einander aufgesotten worden ist. So werden sie auf die nämliche Weise im Backofen oder zwischen Kohlen gebacken.

132. Erdbirnnudeln.

Man siedet nach Belieben Erdbirn in gesalzenem Wasser. Sobald sie weich sind, werden sie abgegossen, geschält, und so lange sie noch recht heiß sind, auf einem Nudelbrete mit dem Wärgelholze zerdrückt, gesalzen, und dann so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl beisammen bleibt. Nun bestreicht man eine Bratpfanne, oder ein Becken dick mit Butter, macht Milch siedend, gießt solche zwei Fingers hoch hinein, und wann der Teig länglicht gewirkt worden ist, so schneide gute 2 Fingers lange und 2 Fingers dicke Nudeln heraus; legt sie neben

einander in die Milch, und läßt sie im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam backen. Unter dem Backen müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden.

133. Gestutzte Nudeln.

Man macht einen Nudelteig mit Mehl, Eierdottern, Salz, und süßem oder saurem Rahme; wärgelt ihn nicht gar zu dünne aus; schneidet Fingers breite Stücklein, wie grobe Nudeln daraus und setzet Milch auf das Feuer. Wann diese siedet, thut man die Nudeln darein, und läßt sie langsam, bis auf wenige Brühe, einkochen. Dann thut man ein Stück Butter daran, wendet sie mit einem Schäufelein um, und wann sie auf beiden Seiten gelb sind, gießt man noch ein wenig süßen Rahm dazu, läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen und richtet sie an. Man kann sie auch von Krebsbutter und Milch machen.

134. Nudelkuchen.

Zu einem Kasseroll oder Becken eines Tellers groß, nimmt man 4 bis 5 Eierdotter, und macht von diesem und dem schönsten weißen Mehle, welches ein klein wenig gesalzen wird, einen Nudelteig, wärgelt ihn so dünne, als möglich, schneidet recht zarte Nudeln daraus, und läßt sie in Milch kochen. Dann nimmt man eine Hand voll abgezogene Mandeln, wiegt oder hackt solche recht fein. Wann dies auch geschehen ist, so bestreicht man eine Kasseroll, Becken oder Pfanne dick mit Butter, thut die geschnittenen Nudeln und 2 Theile von den Mandeln, welche vorher durcheinander gemischt werden müssen, darein, so daß der Kuchen 2 gute Finger dick wird. Alsdann läßt man, wann das Kasseroll Tellers groß ist, ein Quart Rahm in einer Pfanne siedend werden, thut nach Belieben Zucker und einen Eßlöffel

voll Rosenwasser darein, gießt es über die Nudeln, streut den übrigen Theil von den Mandeln darauf herum, belegts mit kleinen Schnittlein Butter, und läßts zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gelb backen.

135. Aufgezogene Flädlein.

Wann die Flädlein, wie die vorigen, gebacken sind, werden sie in 3 Theile zerschnitten; jeder Theil wird 2 Finger breit, wie eine Schnecke aufgewickelt, dann in ein mit Butter bestrichenes Becken so gesetzt, daß man das Aufgewickelte oben sieht; von dem Teige muß man aber etliche Löffel voll zurück behalten. Zu diesem schlägt man noch 3 bis 4 Eier, rührt sie recht darein, gießt nach und nach noch ein Quart süßen Rahm oder gute Milch daran, salzet es nach Gutdünken, und schüttet es so über die Flädlein, daß diese über die Hälfte davon bedeckt sind. Dann läßt man es im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gelb werden. Wems beliebt, der kann auch Zucker und kleine Weinbeere an das Angerührte thun. Oben muß ein wenig Butter darauf geschnitten werden, ehe man sie bäckt.

136. Kaiserkuchen.

Zu diesem weicht man für 3 Kreuzer weißes Brod, von dem man zuvor die Rinde abgerieben hat, in Milch ein. Dann stößt man einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein, rühret sie mit einem Vierling Zucker und 6 bis 8 Eierdottern an, thut das fest ausgedrückte weiße Brod nebst der Schaale von einer halben Citrone klein geschnitten, auch, wems beliebt, Citronat und Pomeranzenschaalen dazu und rührt alles recht durcheinander. Nun schlägt man das Weiße von den Eiern zum Schnee, rührt es mit einer kleinen Hand voll Weinbeere auch dazu;

Bayerische Staatsbibliothek

macht Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, gießt den Kuchen so hinein, daß er drei starke Finger dick wird und läßt ihn auf Kohlen langsam backen. Wann er auf der einen Seite gelb ist, deckt man eine Schüssel auf die Pfanne, stürzt die Pfanne darauf um, thut wieder ein wenig frisches Schmalz in die Pfanne, legt den Kuchen darein und läßt ihn auf der andern Seite auch backen; nimmt man um 1 Kreuzer Brod, so braucht man dagegen ½ Pfund Mandeln. Dann macht man eine von den schon öfters angezeigten Soosen dazu. Man kann diesen Kuchen aber auch in einer Gogelhopfenform im Backofen backen. Beim Anrichten besteckt man den Kuchen mit abgezogenen länglicht geschnittenen Mandeln.

137. Ragoutkuchen.

Weiche 2 weiße Kreuzerbrode in Wasser ein. Indessen hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel mit einem halben Vierling frischem Rindsnierenfette, einer Zwiebel und 8 bis 10 Schalottenzwiebeln, auch einer halben Hand voll Peterling, recht fein. Wenn dieses geschehen: so drücke das eingeweichte Brod fest aus, und hacke es auch noch ein wenig mit. Thu es in eine Schüssel, rühre es mit Salz, Muskatenblüthe oder Nuß, nebst ein klein wenig Pfeffer und 6 bis 7 Eier an. Laß es stehen, bis folgendes Ragout gemacht ist: schneid in Wasser halbgesottene Kalbspriesen und Euter in kleine Stücklein, dämpfe sie hernach in einem Stücke zergangenem Butter mit ein wenig feingeschnittenem Peterlingkraut und Zwiebeln, thu in Wasser abgesottene Morgeln, einen Löffel voll Kappern, Salz, ein wenig Muskatennuß, Citronensaft und Semmelmehl dazu. Dann bestreiche ein tiefes Blech oder Becken dick mit Butter, streue Semmelmehl darin herum; thue die Hälfte von dem gehackten Fleisch so darein, daß, wenn das Ragout darauf kommt, nichts neben heraus laufe. Fülle

nun die andere Hälfte vom Gehackten auf das Ragout, bestreich es mit Butter, und laß es im Backofen backen.

138. Krebs-Auflauf.

Man weicht drei weiße Kreuzerbrode, nachdem man zuvor die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein. Indessen macht man von 15 kleinen Suppenkrebsen einen guten Vierling Krebsbutter, wie schon öfters auch bei den Krebsnudeln gezeigt worden ist, drücket das weiße Brod aus, salzet es, rühret zuerst die durch ein Tuch gepreßte Krebsbutter, dann 4 ganze Eier und 4 Dotter daran, thut Muskatenblüthe dazu, und füllt die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes kupfernes tiefes Blech, oder in eine Schneckenform, legt ein zuvor gekochtes und wieder kalt gewordenes Ragout von Kalbspriesen, Morgeln und Krebsschwänzen darauf, auf dieses die übrige Hälfte von dem Abgerührten; dann bestreicht man es mit ein wenig zergangenem Butter, stellt es in einen Backofen, und läßt es schön gelb backen.

139. Auflauf von weißem Brode mit Mandeln.

Zu zwei weißen Kreuzerbroden nimmt man eine gute halbe Maas Milch, schneidet das Brod wie Suppenschnitten; macht die Milch siedend, thut das Brod hinein, und läßt es mit der Milch, unter stätem Umrühren, doch nicht zu dick einkochen. Dann thut man es vom Feuer, rührt es vollends ganz glatt, daß es wie ein dünnes Mus (Brei) ist, und läßt es kalt werden. Indessen verrührt man einen Vierling Butter, bis sie wie Schaum ist; thut nach und nach 6 Eierdotter und eine gute Hand voll abgezogene und kleingestoßene Mandeln nebst Zucker daran, rühret es mit dem Brode durcheinander, schlägt das Weiße zu dickem Schnee, rühret es auch

darein, gießt es in ein mit Butter bestrichenes Becken, und läßt's wie die andern Auflaufe backen.

In diesen Auflauf können abgezopfte Kirschen, Aepfel, Erdbeere oder Hohlbeere gethan werden. Nimmt man Erd- oder Hohlbeere, so müssen sie eine Stunde vorher recht dick mit Zucker bestreut, und wohl umgeschwungen werden.

140. Auflauf von Erdbirn.

Man nimmt 6 bis 8 große Erdbirn, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, oder läßt sie in glühender Asche braten. Wann sie geschält sind, werden sie mit einem Vierling Butter in einem Mörser gestoßen, und mit 6 Eier und etwas Salz angerühret. Nach und nach wird noch ein Quart süßer Rahm dazu gethan, ein Becken mit Butter bestrichen, das Angerührte hinein gethan, und im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen gebacken. Wem's beliebt, der kann vor dem Einfüllen einen guten halben Vierling geriebenen Parmesan- oder Edammerkäs, kleingeschnittenen Häring oder Sardellen in den Teig rühren, dieses schmeckt recht gut darinnen.

141. Auflauf von Aepfeln.

Man bratet, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 große Borstorfer-Aepfel, zieht die Schelfe davon, schabet das Mark herunter, läutert ein Stücklein Zucker, und kocht das Mark darinnen, aber nur eine halbe Viertelstunde. Hernach läßt man es kalt werden, und rührt, wann es noch nöthig ist, etwas Zucker dazu, daß es mit dem Geläuterten ohngefähr 4 Loth ausmacht, thut von einer halben Citrone die Schaale, die man auf dem Riebeisen abreibt, und ein Eierklar daran. Dann schlägt man das Weiße von 3 bis 4 Eiern zum dicken Schnee, drückt ein wenig Citronensaft dazu, rühret

es ganz langsam unter die Aepfel, bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt es darein, und läßt's im Ofen oder zwischen Kohlen backen. Eben so kann man auch Quitten-Auflauf machen, nur daß diese vorher im Wasser weich gesotten werden müssen, und daß noch einmal so viel Zucker dazu erforderlich ist.

142. Auflauf von Reis.

Man nimmt ein halb Pfund gemahlenen oder gestoßenen Reis, kocht ihn mit Milch zu einem dicken Mus (Brei) und läßt ihn kalt werden. Dann rühret man einen Vierling Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 6 Eier dazu, thut 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, Zucker und gestoßenen Zimmt nach Belieben dazu, und rühret es unter den gekochten und kalt gewordenen Reis. Endlich schmieret man ein Becken oder eine Schüssel mit Butter, gießt das Gerührte darein, und läßt's im Backofen backen.

143. Auflauf von Johannisbeeren (hier Eispersbeeren).

Man nimmt 8 Loth Johannisbeere, die recht zeitig sind, rühre sie in einer irdenen Schüssel ein wenig, dann schlägt man von 8 Eierweiß einen dicken Schnee, rühret ihn, nebst 8 Loth feingestoßenen Zucker nach und nach zu den Beeren. Und wann dieß geschehen, so rührt man es noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel, und läßt es im Ofen langsam backen, aber so bald es aus dem Ofen kommt, muß er gleich auf den Tisch gegeben werden, sonst setzt er sich nieder.

144. Gebrühte Wasserspazen.

Man nimmt zu einem hiesigen Mäslein Mehl (welches gerade 6 Eßlöffel voll), ein Quart Milch,

macht diese siedend, gießt davon, nachdem das Mehl zuvor gesalzen worden ist, so viel daran, daß man den Teig kaum glatt rühren kann. Dann schlägt man nach und nach 3 bis 4 Eier dazu, bis der Teig wie ein anderer Spazenteig ist. Nun macht man Wasser oder Fleischbrühe siedend, legt sie hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht aufgegangen sind. Dann richtet man sie an, und giebt sie gleich auf den Tisch, sonst werden sie fest. Man kann aber auch in eine flache Schüssel einen halben Vierling zergangenen Butter thun, die Spazen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe herausnehmen, in die Butter legen, gleich zudecken, auf nicht gar starken Kohlen unten gelb werden lassen, und so auf den Tisch geben.

Vorerinnerungen.

Beim Kochen der Klöße oder Knöpflein hat die Köchin folgendes zu bemerken:

1) Das dazu nöthige Brod sei, im Fall es geröstet wird, kein neugebackenes.
2) Das Wasser, in welchem die Knöpflein gesotten werden, muß strudeln, wenn sie hineinkommen.
3) Nimmt man Wasser zum Sieden, so salze man es.
4) Hängt sich beim Formiren der Klößeteig an die Hand, so befeuchte man diese zuweilen mit frischem Wasser. Legt man sie mit dem Löffel ein, so tauche man diesen jedesmal in siedendes Wasser.
5) Sei es Regel, allezeit ein Knöpflein zur Probe einzulegen.
6) Rühre man öfters die Klöße um.
7) Die Probe, ob die Klöße ausgekocht sind, ist, wenn man nach dem Hineinstechen die Gabel trocken heraus zieht.

145. Augsburger Mehlknöpflein.

Zu diesen schneidet man auf 2 Personen für 2 Kreuzer Rögglein (weißes Brod) wie dünne Suppenschnitten. Darauf gießt man ein Quart Milch herum, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann rühret man 2 bis 3 Eier nebst Salz, und wenn man will, feingeschnittenen Peterling und Schnittling daran, gießt eines kleinen halben Hühnereies groß zergangenen Butter darauf herum, und macht es mit 2 großen Eßlöffeln voll Mehl recht durcheinander. Hernach legt man ein Knöpflein von beliebiger Größe, zum Exempel so groß wie ein Hühnerei, nur aber rund, in siedendes Wasser oder Fleischbrühe. Wenn es nicht zerfährt: so legt man alle hinein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Wann man sie anrichtet, werden sie mit gelbgeröstetem Semmelmehl geschmälzt. Diese Knöpflein giebt man gemeiniglich an Fasttagen zu Fischen in schwarzer Brühe.

146. Speckknöpflein.

Man weichet für 2 Kreuzer weißes Brod in Milch oder Wasser ein. Unterdessen wiegt oder hackt man einen guten halben Vierling Speck mit etlichen Schalottenzwiebeln und einer halben Hand voll Peterlingkraut recht fein, drückt das eingeweichte weiße Brod fest aus, dämpft es in einem eines halben Hühnereies großen Stück zergangener Butter ein wenig, rühre zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck, nebst Salz, so viel nöthig ist, dann noch 4 bis 5 Eier an das Gedämpfte, und legt die Knöpflein von beliebiger Größe in gesalzenes Wasser oder Fleischbrühe. Wann sie gesotten und angerichtet sind, schmälzt man sie mit gelbgeröstetem Semmelmehl, und giebt sie auf den Tisch.

147. Schinkenknöpflein.

Schneide um 4 Kreuzer weißes Brod und 1 Pfund

rohen Schinken in Würfel, gieße 4 Loth Schmalz darüber, nimm 8, mit 1/4 Maas Milch verquirlte Eier, 1 Zwiebel und 1/4 Pfund Mehl dazu, lasse den Teig stehen, formire Klöße daraus und siede sie in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe.

148. Baurenknöpflein.

Man schneidet so viele Rögglein weißes Brod, als man will, in Würfel, röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte brühet man mit siedender Milch so an, daß die Bröcklein wohl naß werden. Dann schneidet man eine Zwiebel so fein als möglich, dämpft sie in ein wenig zergangener Butter, und thut sie, nebst Salz, so viel nöthig ist, zu den Bröcklein. Nun zerklopft man, wann es für 4 Kreuzer weißes Brod ist, 6 Eier, schüttet sie über das Brod und die Zwiebel, und macht es wohl durcheinander, thut noch so viel Mehl dazu, daß der Teig ja nicht zu fest wird, und macht dann ziemlich große Knöpflein in siedendes Wasser davon, läßt sie aber nicht gar zu lange sieden. Bei dem Anrichten gießt man etwas von der Brühe, worinnen sie gesotten worden sind, daran, und schmälzt sie mit im Schmalz gelbgeröstetem Semmelmehle.

149. Erdbirnknöpflein.

Man siedet 20 Stück mittlere Erdbirn in gesalzenem Wasser, bis sie weich sind. Wenn dieß geschehen ist, gießt man das Wasser davon ab, und läßt sie über Nacht stehen, damit sie fest werden. Den andern Tag werden sie geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Dann brennt man eines kleinen Hühnereies groß heißes Schmalz darauf, deckt das Geschirr, worinnen die Erdbirn sind, zu, damit sie indessen dämpfen. Nun werden 3 weiße halbe Kreuzerbrode ganz klein würflicht zerschnitten, in Schmalz schön gelb geröstet, und unter die zuvor

wohl durcheinander gerührte Erdbirn gethan, fünf Eier daran geschlagen, gesalzen und noch Mehl dazu gethan, bis der Teig recht fest ist. Dann werden Knöpflein einer kleinen Faust groß in siedendes Wasser gelegt, wann sie genug gekocht haben beim Anrichten in 2 Theile geschnitten, und mit heißgemachtem Schmalze geschmälzt.

Macht man die Knöpflein von gedörrten Kartoffeln, so brüht man diese mit Milch an und läßt sie eine Stunde stehen. Zu einem Seidlein Milch nimmt man eben so viel Mehl als Kartoffeln, 2 Eier und um 2 kr. geröstetes Brod.

150. Schmarollen.

Man macht einen gebrühten Teig, rührt so viel Eier daran, daß es ein dünner Spatzenteig wird, legt die Schmarolle mit einem Eßlöffel in die siedende Fleischbrühe, und lasse sie kochen bis sie in die Höhe steigen. Statt Fleischbrühe kann man gute Milch oder Wasser nehmen; es sei indessen, welche Flüssigkeit es wolle, so bringe man sie in einen Fußhafen, der nicht über eine Hand hoch davon angefüllt sein darf, und gebe unter und auf demselben Kohlen.

151. Gesottener Knopf mit allerlei Soosen.

Man reibt eine ganze 4 Kreuzer Semmel, läßt einen guten halben Vierling Butter in einem recht starken Quart Milch zergehen, schüttet es an das Semmelmehl, läßt's wieder kalt werden, und wann dieses geschehen ist, rühret man nach und nach so viel Eier dazu, daß der Teig wie ein dünner Spazenteig ist, thut Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe daran, bestreicht eine Serviette, oder ein anderes leinenes Tuch mit frischer Butter, gießt den Teig hinein, bindet die Serviette mit Bindfaden fest

zu, und läßt den Knopf eine kleine Stunde lang in gesalzenem Wasser kochen. Dann nimmt man ihn aus dem Wasser heraus, schneidet den Bindfaden an der Serviette auf, legt den Knopf auf eine Schüssel, thut oben über's Kreuz einen Schnitt darein, und macht eine Krebs- oder Buttersoose mit Morgeln, Kalbspriesen und Spargeln oder Karviol daran. Man kann das Brod auch in Milch weichen.

Vorerinnerungen zu den Puddings.

Kocht man sie in einer Serviette, so muß diese vorerst vom Seifengeschmack gänzlich gereinigt werden, sie wird hierauf in der Mitte eines Tellers groß mit Butter bestrichen, und der Pudding so hineingebunden, daß er Platz zum Aufgehen hat. Dann hängt man ihn in einen Topf mit kochendem gesalzenem Wasser und bindet die Zipfel der Serviette an einen Stock, daß der Pudding schwebend kochen kann. Kocht sich das Wasser ein, so gieße man siedendes nach. Wenn der Pudding fertig ist, lege man ihn auf einen Durchschlag, binde das Band auf, löse den Pudding davon ab und stürze ihn auf die Schüssel, worauf man ihn anrichtet. Weit besser wird jedoch der Pudding im Dunste, wozu man sich einer blechenen, inwendig mit einem Rohre versehenen Büchse bedient, diese bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit feinem Semmelmehl und füllt sie halb voll mit dem Teige. Dann stellt man sie in einen Tiegel mit siedendem Wasser, und läßt dieses so lange als vorgeschrieben kochen. Von der Sauce gießt man beim Anrichten etwas über den Pudding, und giebt die übrige in einer Assiette dazu auf den Tisch. Das eingeweichte Brod, das man zu Puddings und ähnlichen Speisen braucht, befreit man von der Rinde, legt es, ohne es zu schneiden, in Milch, und drückt es vor der Anwendung fest aus.

152. Englischer Pudding.

Schneid von vier weißen Kreuzerbroden die Rinde ab, und weiche die Musel (Brosam) in Milch ein. Indessen rühre einen Vierling Butter recht stark ab, und rühre noch nach und nach 10 bis 12 Eierdotter hinein. Dann drücke das weiße Brod recht stark aus, rühre es mit Zucker, kleinen Weinbeeren und auf dem Reibeisen abgeriebenen Citronenschaalen, an die mit Eierdottern abgerührte Butter. Nun schlag das Weiße von den Eiern zum Schnee, und laß ihn so lange stehen, bis man eine Serviette mit Butter bestrichen hat. Thue den Schnee zu dem Angerichteten, mache alles ganz langsam durcheinander, lege das Tuch in eine Schüssel, gieß den Teig darein, binde die Serviette fest zu, und laß sie in einem Hafen mit siedendem Wasser eine gute Stunde kochen. Nimm die Serviette heraus, schneid sie auf, lege den Pudding umgewendet auf eine Schüssel, bestecke ihn mit länglicht geschnittenen Mandeln, und richte eine Citronensoose, die aber, ehe der Pudding aus dem Wasser genommen wird, schon fertig seyn muß, darüber an. Man kann in diesen Pudding auch einen Vierling abgezogene und recht klein gewiegte oder gehackte Mandeln nehmen.

153. Pudding von Reis.

Zu einem Pudding für ungefähr 6 Personen kocht man ein halb Pfund Reis in Milch wie zu Mus, aber recht dick. Wenn er kalt ist, so rühret man ein halb Pfund Butter ganz weiß, schlägt nach und nach 10 bis 12 Eierdotter dazu, und rühret nun auch den gekochten Reis daran. Wann dieses mit einander noch eine Viertelstunde gerührt ist, thut man eine gute Hand voll abgezogene und recht fein gewiegte Mandeln, eben so viel frisches abgezogenes Rindsnierenfett, welches aber zuvor recht fein gehackt

oder gewiegt werden muß, kleine Weinbeeren, Zucker, gestoßenen Zimmt und feingeschnittene Citronenschaalen nach Belieben dazu. Zuletzt schlägt man das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es darunter, und bestreicht ein Kasseroll oder Becken dick mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl, gießt den Teig darein, und läßt's im Backofen backen. Zur Soose nimmt man eine kleine Hand voll so zart als möglich gestoßene Mandeln, rührt diese mit Milch an, thut Zucker, Zimmt und Citronenschaalen dazu, und läßt diese Milch unter stetem Umrühren aufkochen. Dann rühret man sie mit etlichen Eierdottern an, gießt sie in eine Schüssel, und leget den Pudding darein. Dieser Pudding läßt sich eben so im Dunste sieden.

154. Pudding von Krebsen.

Man reibet von 2 bis 3 weißen Kreuzerbroden (Rögglein) die äußere Rinde ab, schneidet die Brode in der Mitte entzwei, und weichet sie in Milch ein. Indessen macht man von 25 bis 30 kleinen Suppenkrebsen ein starkes halbes Pfund Krebsbutter, wie bei den Krebsnudeln schon gezeigt worden ist, rühret ihn bis auf so viel, als man zur Soose braucht, mit 6 bis 7 Eierdottern in der Wärme ab, thut das ausgedrückte Brod, die Hälfte von den Krebsschwänzen klein geschnitten, und ein paar in gesalzenem Wasser abgesottene Morgeln, Salz, Muskatenblüthe und eine Hand voll feingewiegtes Peterlingkraut dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, und rühret es auch daran. Dann bestreicht man ein Leinentuch mit Butter, zerschneidet und streut die Krebsschwänze auf das mit Butter bestrichene Tuch, zwischen die Krebsschwänze aber gesottene Morgeln, gießt den Pudding darauf, bindet das Tuch fest zu, legt es in gesalzenes siedendes Wasser, und läßt ihn eine gute Stunde

kochen, ist er aber größer, muß er zwei kleine Stunden kochen. Dann macht man eine Krebssoose auf folgende Art dazu: man läßt die übrig behaltene Krebsbutter zergehen, und rühret etliche Löffel voll Mehl darein, wann es anfängt zu schäumen, so rühret man es mit der Fleischbrühe, worinnen die Krebsschaalen waren, und wenn man will, thut man ein wenig Wein dazu, läßts eine Viertelstunde kochen, und richtet's hernach über den Pudding an. Man kann auch beim Anrichten an diese Brühe Eierdotter mit ein wenig süßem Rahm rühren, so ist sie desto besser.

155. Törtlein von weißem Brode.

Man dörret ein weißes Kreuzerbrod, stößts recht fein, rühret es mit einem Vierling Zucker und 5 bis 6 Eiern eine Viertelstunde recht stark ab, thut kleingeschnittene Citronenschaalen, Citronat und gestoßenen Zimmt dazu, und rühret es mit diesen noch eine Zeit lang. Nun bestreicht man kleine Tortenmödel mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, und füllet den Teig darein. Wann nun die Törtlein schön gelb gebacken sind, macht man eine Weichsel-, Rahm- oder andere süße Soose darüber.

156. Schinken-Speise.

Man läßt Salzburgernudeln etliche Stunden, oder Maccaroni eine Stunde in wenig gesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter lansam kochen. Wann sie weich sind, gießt man sie in einem Seiher ab. Nach diesem bestreicht man ein Kasseroll oder kupfernes Becken dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, und macht eine Lage von den abgesottenen Nudeln eines guten Fingers dick. Auf diese streut man kleingewiegten Schinken, und wenn man will, geriebenen Parmesankäs, dann wieder eine Lage Nudeln und wieder Schinken, und so fährt man fort, bis das Becken voll genug

ist. Dann schneidet man kleine Stücklein Butter darauf, läßt es im Backofen, oder zwischen unten- und oben gelegten Kohlen langsam backen, und trägts im Becken auf.

157. Krebsmus mit Reis.

Für 2 bis 3 Personen kochet man einen Vierling Reis, nachdem er vorher recht sauber geklaubt und gewaschen worden ist, in Milch, wie zum folgenden Reismus. Indessen macht man von 15 Krebsen einen Vierling Krebsbutter, preßt sie durch ein Tuch, und läßt sie kalt werden. Den Reis stellt man auch vom Feuer, und läßt ihn erkalten. Nun rührt man die Krebsbutter mit 7 bis 8 Eierdottern und dem Reis ab. Wann dieß geschehen ist, so schlägt man das Weiße zu Schnee und rühret es nebst den zu Stücklein geschnittenen Krebsschwänzen, Salz, und wenn man will, ein wenig gestoßene Muskatenblüthen darein, bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt den Teig darein, und läßt ihn im Backofen aufziehen.

158. Reismus auf allgemeine Art.

Man nimmt ein halbes Pfund ausgeklaubten Reis, wäscht ihn zuerst mit kaltem Wasser, und setzt ihn hernach in einem Fuß- oder Bodenhafen mit lauem Wasser zum Feuer. Wann nun das Wasser eine halbe Viertelstunde mit dem Reis gekocht hat, so gießt man es ab, und schüttet nach und nach 2 Maas siedend gemachte Milch daran, man muß ihn aber unter dem Kochen öfters umrühren, damit er nicht anbrenne. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rühret man einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, mit 1 oder 2 Eiern und ein wenig Milch an, rühret es in den kochenden Reis, thut ein wenig Salz und ein Stück Butter, eines halben Hühnereies groß, dazu, und läßt das Mus auf Kohlen

oder im Oefelein vollends so lange kochen, bis es eine Scharre (Schube) hat, dann trägt man es auf, und wenn man will, streut man gestoßenen Zucker und Zimmt darauf. Eben auf diese Art kann man auch Hirsen= und Gerstenmus kochen.

159. Mus von weißem Brode.

Man macht zu einem weißen Kreuzerbrode, von welchem man die Rinde abreibet, und es wie dünne Suppenschnitten einschneidet, ein spitzig gemessenes Seidlein (kleine halbe Maas) Milch warm, gießt es über das Brod, und läßt es mit dieser Milch einkochen, bis es wie ein Mus ist. Nun läßt man es kalt werden, rühret einen Vierling Butter mit dem Gelben von 6 Eiern, einer Hand voll abgezogener und kleingestoßener Mandeln und Zucker nach Belieben daran, thut das gekochte und wieder kalt gewordene weiße Brod dazu, und rühret es eine Viertelstunde miteinander recht stark ab, schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee, und thut es, nebst ein wenig kleingeschnittenen Citronenschaalen und kleinen Weinbeeren dazu, füllet es in ein mit Butter bestrichenes Becken oder Schüssel, und läßt es zwischen Kohlen oder im Backofen backen.

160. Erdbirnmus.

Man siedet ungefähr 5 bis 6 große Erdbirn, schälet sie ab, und reibet sie auf einem Reibeisen. Dann rührt man 4 Loth Butter mit 5 Eiern wohl ab, thut die Erdbirn dazu, und rühret es nochmals. Hernach macht man 2 Rührlöffel voll Mehl mit Milch an, rühret es zu den Erdbirn, und gießt noch so viel Milch nach, daß der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist, thut Salz, und wenn man will, Zucker, Zimmt und Citronen dazu, bestreicht ein Blech mit einem Rande mit Butter, gießt den Teig

darein, und läßt ihn im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

161. Aepfelmus mit einer Kruste.

Dieses wird wie das vorige gemacht. Wann es fertig ist, thut man es in eine Schüssel, um welche zuvor ein Rand von Wasserteig gemacht worden ist, den man aber vorher trocknen muß. Dann reibt man etliche Hände voll Brod, vermischet es mit einer Hand voll abgezogener und zartgewiegter Mandeln, Zucker und Zimmt, thut das gekochte Aepfelmus in die Schüssel oder Blech, streuet das vermischte Brod Messerrücken dick darauf herum, schneidet kleine Schnittlein Buttter darauf, und läßt es im Backofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

162. Quittenschaum.

Man bratet oder siedet die Quitten weich, schält sie, und thut das Mark von den Butzen sauber ab. Man kann es auch auf einem Reibeisen abreiben, nur muß man Acht geben, daß nichts Steiniges dabei bleibt. Dann rühret man das Mark, bis es ganz weiß ist, thut zu 5 Loth Mark 6 Loth Zucker, die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, nebst dem Safte von einer halben Citrone, und rühret alles mit einander noch eine Zeit lang. Dann schlägt man das Weiße von 7 bis 8 Eiern zum dicken Schnee, macht es mit dem Gerührten langsam durcheinander, thut es auf eine flache Schüssel, und streicht es mit einem Messer hoch auf und glatt, streut feingesiebten Zucker darauf, macht etliche kleine Schnitte darein, stellt es in den Ofen, läßts langsam backen, und giebt es gleich heiß auf den Tisch.

Saucen.

163. Weiße einfache Sauce.

Man nehme einen Vierling Butter und einen kleinen Eßlöffel voll feines Waizenmehl, oder auch anderes feines Mehl, etwas Salz und Pfeffer; dieses dämpfe man zusammen in einer Kasserolle, damit man es recht untereinander knete, ohne es gar heiß zu machen, mit einem hölzernen Löffel. Man gieße einige Eßlöffel voll guten Weinessig, nebst einen Löffel voll Wasser zu, und bringe sie dann zum Feuer, rühre sie so lange, bis sie dick ist, doch ohne sie aufkochen zu lassen, weil sie sonst kleisterartig schmecken würde. Man braucht sie zu Verschiedenem.

164. Scharfe Sauce, Senfsauce.

Man nehme vier Löffel voll französischen Senf, hacke einige Schalotten, Petersilie und andere feine Kräuter nebst Pfeffer, je nachdem man die Soose scharf haben will, viel oder wenig, bringe dieses, nebst einem halben Vierling Butter und einigen Löffeln voll Essig und zwei Eidottern, in ein Becken, in welchem man es zu einer recht gleichförmigen Soose verrührt. Die Kräuter müssen recht fein gewiegt werden. Man giebt diese Soose zum Rindfleisch, und auch als Soose oder Beiguß an Fasttagen zu gesalzenen Fischen. Man kann auch statt der Butter recht feines Oel nehmen.

165. Sardellensauce.

Zu ohngefähr einem Seidlein oder drei Quart Fleischbrühe röstet man 3 gute Rührlöffel voll Mehl in heißgemachter Butter oder Schmalz ganz dunkelbraun; rühret es mit der heißgemachten Brühe an,

thut 6 bis 8 Loth Sardellen, die aber vorher sauber gewaschen, ausgegrätet und mit einem Stücklein Butter entweder fein gewiegt oder mit einem Löffel zerdrückt werden müssen, nebst Citronenschaalen, einer großen oder zwei kleinen Zwiebeln, nach Belieben Essig, Kappern und ein wenig Pfeffer dazu. Mit diesem allen läßt man die Sauce eine gute halbe Stunde kochen, und giebt sie zu gesottenem Rindfleische oder Zungen, auch unter sauergebratenes Kalbfleisch oder Karbonaden, die bei den Gemüsen beschrieben worden sind, auf den Tisch. Wenn es Häringe giebt, können sie statt der Sardellen gebraucht, auch beides weggelassen und Kappern allein genommen werden. Es kann auch statt der ordinären Fleischbrühe die vorhin schon angezeigte Brühe genommen und auf eben diese Art zubereitet werden, nur daß man in diese kein Mehl rösten darf, weil sie ohne das dick genug sein wird.

166. Sauce von Trüffeln.

Diese werden in warmes Wasser gelegt, sauber geputzt und gewaschen, mit Wein, etlichen Schalottenzwiebeln, einem Stücklein Schinken, ein wenig Muskatenblüthe und einem Lorbeerblatt gesotten. Dann wird ein wenig Mehl im Butter geröstet, und mit Brühe oder anderer guter Fleischbrühe aufgefüllt; von den Trüffeln werden die Zwiebeln, das Lorbeerblatt und der Schinken herausgenommen, und die Trüffeln sammt dem Wein, worin sie sind, zu der Brühe gethan, Citronensaft daran gedrückt, und so noch eine halbe Stunde aneinander gekocht. Wenn diese Sauce nicht braun genug ist, kann Zucker daran gebrannt werden.

Man kann auch nur die Trüffeln, wenn sie geputzt und gewaschen sind, im Wein sieden. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, legt ein Stücklein ungesottenes dürres Fleisch oder Schinken, nebst

etlichen kleinen Zwiebeln darein. Wenn dieses eine Weile gedämpft hat, streuet man Mehl dazu. Ist dieses ein wenig gelb, füllet man es mit so viel Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, auf, gießt ein Glas Wein dazu, und läßt es noch eine Stunde kochen. Diese Trüffelsauce kann zu Fricando oder anderm gedämpften oder gebratenen Fleisch genommen werden. Ebenso macht man auch die Sauce von Champignons; nur mit dem Unterschied, daß die dürren vorher im Wasser gesotten, und die frischen, wann sie geputzt und gewaschen sind, im Butter gedämpft werden, ehe man sie in die Sauce thut.

167. Zwiebelsauce zu Rindfleisch.

Schneid 2 bis 3 recht große Zwiebeln den langen Weg so dünne, als möglich; thu sie in einen Fußhafen, gieß ein Seidlein (kleine halbe Maas) heiße Fleischbrühe daran, thu ein Stücklein Butter, eines halben Hühnereies groß, ein wenig Pfeffer und 2 kleine Hände voll Semmelmehl dazu, laß diese Sauce auf Kohlen oder im Oefelein so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind, und gieb sie statt Meerrettig zu gesottenem Rindfleisch auf den Tisch.

168. Rahm- oder Milchsauce.

Man stößt eine Hand voll abgezogener Mandeln recht zart, röstet sie in einer messingenen Pfanne mit einer Hand voll Zucker schön gelb, rühret sie mit 2 bis 3 Eierdottern und einem Seidlein (kleine halbe Maas) süßen Rahm oder Milch an, und läßt's unter beständigem Umrühren aufkochen. Man kann auch ein Stücklein ganzen Zimmt damit aufkochen lassen, oder man gießt so viel Rahm, als man nöthig hat, in eine messingene Pfanne, thut nach Belieben Zucker, ein Stücklein Zimmt und Citronenschaalen dazu, und läßt es ein wenig damit kochen.

Dann zerrührt man zu einem Seidlein Rahm 4 Eierdotter, gießt die Milch nach und nach dazu, und giebt sie zu den Speisen, wie angezeigt worden ist, auf den Tisch.

169. Weinsauce.

Zu einem Seidlein Wein gießt man ein gutes Quart Wasser, thut eine Hand voll Zibeben, (große Rosinen) eben so viel kleine Weinbeere, ein Stücklein ganzen Zimmt, Citronenschaalen, und nach Belieben Zucker dazu, läßt dieses alles miteinander eine Viertelstunde kochen. Dann röstet man in heißgemachtem Schmalze etliche Löffel voll Mehl schön gelb, rühret es mit dem siedenden Weine an, und läßt's mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, so ist die Sauce fertig; man giebt sie zu Kaiserkuchen, oder zu andern beliebigen Speisen zu Tisch.

170. Weichselsauce.

Zu einem Seidlein (kleine halbe Maas) Wein und halb so viel Wasser, nimmt man 2 große Hände voll gedörrter Weichseln oder Kirschen, wäscht sie sauber und stößt sie sammt den Kernen. Dann setzt man sie mit dem Wein und Wasser zum Feuer, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Nun treibt man sie durch einen nicht gar engen Seiher, gießt von der durchgetriebenen Brühe immer oben auf, bis die Weichseln recht durchgetrieben sind, es kann auch noch ein wenig Wein dazu genommen werden, schüttet die durchgetriebene Sauce in ein anderes Geschirr, thut so viel Zucker, bis sie süß genug ist, ingleichem Zimmt und kleingeschnittene Citronenschaalen dazu, röstet ein wenig Mehl daran, und läßt's noch eine Viertelstunde kochen, dann giebt man sie zu den schon beschriebenen Speisen auf den Tisch. Man kann auch statt des Mehls ein Stück weißes Brod in Schmalz backen, gleich mit den gestoßenen Kirschen

kochen lassen, und dann mit durchtreiben, hernach darf kein Mehl in die Sauce geröstet werden.

171. Hagenbutten= (Hiefen=) Sauce.

Man nimmt 1 Vierling Hagenbutten, setzt sie mit einem Seidlein (kleine ½ Maas) halb Wasser und Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind. Dann treibt man sie, nur nicht so stark, wie die Weichseln, durch; (wann die Sauce zu dick sein sollte, kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgießen). Thut Zucker nach Gutdünken, Zimmt und kleingeschnittene Citronenschaalen dazu, läßt's mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, und richtet die Sauce über den schon angezeigten Sachen an. Wenn man viele Sauce braucht, kann sie mit einem Löffel voll in Schmalz weißgelb geröstetem Mehl vermehrt werden. Diese Sauce kann auch von eingemachtem Hagenbuttenmark auf folgende Art zubereitet werden: Man setzt halb Wasser und Wein zum Feuer. Wann es siedet, thut man so viel, bis die Sauce dick genug ist, von dem Mark darein, und läßt's mit diesem eine Weile kochen. Sollte sie nicht süß genug sein, kann man noch Zucker dazu thun.

Gebratene Fleischspeisen.

172. Kälber=Nierenbraten oder Brust=Braten.

Wenn man einen Nieren= oder Brustbraten recht sauber einigemal aus frischem Wasser gewaschen hat, lege man ihn in süße Milch, thue einige Lorbeerblätter, Basilikum und Thimian, auch etwas Pfeffer=

körner und Nägelein hinzu, und lasse das Fleisch über Nacht darin. Zwei oder drei Stunden vor dem Auftragen wird das Fleisch aus der Milch genommen, man läßt es abtröpfeln, und salzt es gut, und steckt es mit Vortheil an den Spieß, damit es nicht schwankt und bestäubt es mit etwas feinem Mehl. Nun bestreicht man den Braten mit süßem Rahm, und bratet ihn anfänglich recht langsam; wenn er anfängt, eine schöne gelbe Farbe zu bekommen, bestreut man ihn mit Semmelmehl, und begießt ihn mit Butter, welches man einigemal wiederholt, worauf man ihn bei etwas verstärktem Feuer gut ausbraten läßt, und zu Tische giebt. NB. So bald man den Braten an den Spieß gesteckt hat, stellt man einen zweckdienlichen Untersatz mit Füßen darunter, (damit man einige Kohlen darunter legen, und den abtröpfenden Inhalt erhitzen kann) und man eine gute und kräftige Bratenbrühe erhalte. Zuletzt stellt man sie ein wenig auf die Seite, damit der Braten rösch (krustig) werde. Aus dem Nierenbraten kann man die Niere auch heraus schneiden, und zu Nierenschnitten (Knöpflein) oder andern Nebenspeisen gebrauchen. Man haut auch das Innere von dem Bein ein wenig weg, schneidet den (Schlampen) Lappen weg, so daß der Braten einem Rehziemer gleich sieht. Er wird dann gewaschen, gespickt, und einige Tage (doch nicht zu lange) in Essig gelegt, je nachdem er groß und stark ist. Man bratet ihn dann wie Wildpret und macht eine Rahmsauce dazu. Auch kann man eine Citronensauce auf folgende Art dazu machen: Es wird ein Eßlöffel voll Mehl in einem halben Vierling frischen Butter recht heiß gemacht, bis es schön gelb ist, mit einem achtel Maas weißen Wein angerührt, etwas von der Bratenbrühe, eine Kelle voll Fleischbrühe daran geschüttet, und eine Viertelstunde lang gekocht. Indessen schneidet man die Schaale von einer schönen großen saftreichen

Citrone ab, ohne das Weiße daran zu lassen, schneidet diese gelbe Schaale zu feinen Riemchen, siedet sie in Wasser, bis sie weich sind; man kann sie auch mit der Sauce sieden, wenn der Geschmack nicht zu stark ist, und gießt sie, nebst dem Safte dieser Citrone zu der Sauce, läßt sie noch einigemal aufkochen, und giebt sie besonders zum Braten.

Auch bratet man den Nierenbraten auf folgende Art sauer: Nachdem man ihn sauber gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet hat, legt man ihn etliche Tage in Essig, in welchen man Citronenscheibchen, Zwiebeln, Lorbeerblätter und allerhand Gewürze, die man selbst nach Belieben wählen kann, thut. Man kehrt ihn öfters im Essig um, und bratet ihn am Spieße oder auch im Rohr in einer Bratpfanne, in welche man ein hölzernes Röstchen gelegt hat, damit er sich nicht anlege. Wann er am Spieße gebraten wird, so beträufelt man ihn oft mit zerlassener Butter, und thut etwas von dem Essig, in welchem der Braten gebeitzt ist, nebst ein wenig Wasser in den Untersatz. Ist der Braten bald fertig, so bestreut man ihn mit feingeriebenem schwarzen Brode, begießt ihn noch einmal mit Butter, und giebt ihn entweder mit der Bratenbrühe, oder mit einer andern zweckmäßigen Sauce auf den Tisch.

173. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, die Haut von den Rippen auf der innern Seite abgelößt, und dann noch einmal in Wasser gelegt. Man läßt sie darin so lange liegen, bis folgende Fülle gemacht worden ist: Man weicht für 1 Kreuzer (4 Loth) weißes Brod in Wasser ein. Wenn es weich genug ist, drückt man es aus, läßt 1/8 Pfund Butter heiß werden, thut das ausgedrückte Brod, nebst ein wenig

feingeschnittener Petersilie und Schnittling hinzu, und dämpft es ein wenig. Dann schlägt man einige Eier daran, je nachdem sie groß sind, zwei oder drei, thut Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, (macht einen recht egalen Teig davon), und füllt es zwischen die Brust, nachdem man sie noch einmal recht ausgewaschen und abgetrocknet hat. Nach dem Füllen näht man sie mit einem starken Faden zu, salzt sie, und bratet sie in einer Bratpfanne im Rohr. Man kann sie auch am Spieß braten, in diesem Falle begießt man sie anfänglich mit Wasser, und dann mit zerlassener Butter. Man muß immer beim Spießbraten darauf sehen, daß neben dem Geschirr, in welches der Saft von dem Braten abtröpfelt, etwas Kohlen gelegt werden, damit die Brühe nach und nach einbratet, oder das Wässerige verdämpft. Statt Schnittlauch kann man in die Fülle kleine und große Rosinen thun.

Man kann auch einen gefüllten Brustbraten mit der angegebenen oder einer andern Fülle zugerichtet dämpfen. Man nimmt dann auf eine schöne Brust ein halb Pfund frischen Butter, einige Lorbeerblätter und Wurzeln, die man liebt, schneidet eine ganze Citrone und einige Zwiebeln hinein, legt einige Schnitten von weißem Brode dazu, gießt eine Kelle voll Fleischbrühe darüber, und kocht sie in einem Bodenhafen, bis sie weich ist. Hierauf legt man die Brust auf eine Schüssel, und treibt die Brühe durch einen engen Seiher oder Sieb, thut sie wieder in das vorige Geschirr, drückt den Saft von einer Citrone dazu (mit Hinwegnahme der Kerne), legt dann die Brust wieder in die Sauce, läßt sie noch eine halbe Stunde kochen, und richtet sie an. (Man kann die Sauce mit Trüffeln, Morgeln, Champignons und andern lieblichen Gegenständen verändern, so auch eine Bouteillie Wein statt der Fleischbrühe zugießen, nebst geräuchertem Speck spicken,

und ganz einfach mit der natürlichen, abgelaufenen und eingekochten Sauce auftragen.)

174. Kalbsschlegel auf gemeine Art.

Einen schönen Kalbsschlegel von 6 — 8 Pfund schneidet man mit einem recht scharfen Messer, nachdem man ihn sauber gewaschen hat, rund zu, damit die anhangenden Lappen und Fetzen herunter kommen, haut das Bein einige Finger breit unter dem Knie hinweg, und reibt ihn recht gut mit Salz und ein wenig Muskatennuß ein. Man kann ihn zuvor mit geräuchertem Speck spicken, oder auch mit Butter braten, bis er weich ist, eine schöne Farbe hat, und die gehörige Menge schöner gelben Sauce vorgefunden wird, zu deren Entstehen man eine Maas Wasser, und wenn es nöthig wird, noch etwas mehr unter den Braten gießt. Im Rohr werden diese starken und fleischigen Braten besser wie am Spieß. Einige pflegen den Kalbsschlegel vor dem Braten zu klopfen, welches aber nicht gut ist, weil dadurch das Fleisch faserig wird.

175. Hammelsschlegel auf gemeine Art.

Man richtet den Hammelsschlegel zu, wie den Kalbsschlegel, nachdem man ihn mit einem hölzernen Hammer oder einem glatten Stück Holz von hinten nach vorn, oder vom dickern nach dem dünnern Theile zu, recht stark geklopft hat. Alles überflüssige Fett schneidet man aber weg, damit der Braten nicht talgartig schmeckt, weswegen man ihn auch mit Knoblauch, Salbey oder andern starkriechenden Kräutern spickt oder damit einreibt.

Der zugerichtete Schlegel wird dann in eine Bratpfanne gelegt, und im Rohre schön weich und braungelb gebraten; man muß das Fett, welches ausbra-

tet, von Zeit zu Zeit hinwegnehmen, damit kein übler Geruch und Geschmack entstehe, anfänglich den Braten fleißig begießen, und zu Ende rasches Feuer machen. Ein mäßiger Hammelsschlegel (Kastron) braucht immer, wenn er recht mild werden soll, vier bis fünf Stunden. Gern legt man auch einige Zwiebeln oder Schalotten und ein Lorbeerblatt zu, aber nicht zu Anfange, sondern wenn der Braten anfängt weich zu werden.

176. Hammelsschlegel, wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlegel recht durchgeklopft und reinlich gewaschen ist, trocknet man ihn mit einem Tuche ab und häutelt ihn, überstreicht ihn dann mit Blut von einem Geflügel, oder anderm frischen Blut, und legt ihn in die Nähe des Feuers auf einen Rost, damit er gut abtrockne. Man legt dann den so zubereiteten Schlegel in eine hinlänglich große Pfanne, übergießt ihn mit Essig, in welchen man einen Eßlöffel voll Wachholderbeeren und einige Pfefferkörner gethan hat, und läßt ihn 8 Tage lang in dieser Beize, während welcher Zeit man ihn öfters mit dem Essige, in welchem er liegt, übergießt. Ehe man ihn braten will, wäscht man ihn, spickt ihn mit geräuchertem Speck, wie Wildpret, und bratet ihn am Spieß, wo er besser wird, als im Rohr. Wenn man ihn in einer Pfanne im Rohr bratet, so legt man Zwiebeln, Schalotten, Citronenschaalen und dergleichen zu, gleich wie wenn man einen Rehschlegel bratet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit zerlassener frischer Butter, und läßt ihn ausbraten; man kann die bereits beschriebene Rahmsauce dazu geben oder die eigene Sauce durch einen Seiher darüber anrichten, und dann einige Loth Kappern dazu streuen.

177. Lammsviertel als Braten.

Man wäscht das Lammsviertel recht sauber, und legt es noch einige Stunden in frisches Wasser, es wird herausgenommen und abgetrocknet, dann wird es gehörig gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, wodurch es den süßlichen Geschmack verliert. Man steckt es nun an den Spieß und begießt es nach einer halben Stunde, nachdem es durchwärmt ist, mit zerlassener frischer Butter, worauf man es langsam braten läßt. Eine Stunde vor dem Anrichten kann man hin und wieder einen Stich mit einem Messer hineinmachen, und steckt entweder etwas Rosmarin, Salbey oder Thimian hinein, und richtet die eigene Sauce nach dem Auflegen unter den Braten; auch kann man sie besonders dazu geben. Man macht auch verschiedene Saucen dazu, von welchen man eine genügende Menge Vorschriften findet.

178. Geisscheere und Geisviertel zu braten.

Diese aus den hintern Vierteln und dem Rücken der jungen Ziege bestehend, wird gesalzen und gepfeffert, an Spieß gesteckt, mit Butter begossen und 1/4 Stunde vor dem Anrichten mit Semmelmehl bestreut. Die vordern Viertel untergreift man, das heißt: man lößt die Haut vom Fleisch, giebt dazwischen eine beliebige Farce von Fleisch, Briesen oder Eier, Brod und Rosinen, siehe gefüllte Kalbsbrust, näht die Oeffnung zu, und bratet die gesalzenen Viertel in einer flachen Pfanne im Bratofen. Vor dem Bräunen begießt man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Semmelmehl. Nur das Fleisch von ganz jungen Ziegen ist genießbar.

179. Spanferkel.

Ein Spanferkel muß nicht gar zu gering, aber auch noch nicht gar zu stark seyn, wenn es 6 Pfund wiegt, ist es am besten. Wenn es reinlich ausge-

nommen und schön hergerichtet ist, wird es mit Semmeln ausgefüllt, an den Spieß gesteckt, oder auch in einer Pfanne, auf einen hölzernen Rost gelegt, gelbbraun und vollkommen durchgebraten. Die Ohren und das Schwänzchen wickelt man vorher in ein mit Butter bestrichenes Papier, weil diese Theile ihrer Zartheit wegen sonst verbrennen. Wenn man Feuer darunter gegeben hat, so bemerkt man bald, daß es schwitzt, man wischt diesen Schweiß mit einem weichen leinenen Tuche ab, und wenn es nachläßt, bestreicht man es mit Hülfe eines Pinsels mit feinem Oel oder auch mit Speck oder zerlassener Butter, und läßt es durchaus gleichförmig an Farbe ausbraten, zwischen die Kinnladen spreitzt man ein Spänchen, um, wenn es fertig ist, eine angemessene Frucht, eine Citrone, Pomeranze, schöne Borsdorfer-Aepfel oder Kastanie, einzustecken. Auf den Kopf setzt man ihm einen kleinen Blumenkranz, und garnirt die Schüssel mit Buxbaum oder Laub.

180. Schweinsschlegel

wird eben so wie ein Kalbsschlegel gebraten. Wenn er durch und durch mürbe ist, überzieht man ihn mit einer Kruste, in so fern man auch auf Eleganz bei der Tafel antragen will. Diese Kruste wird auf folgende Art gemacht: Man reibt einige Hände voll schwarzes Brod, mischt darunter Nelken, Zimmt, kleingeschnittene Citronenschaalen und Zucker, macht mit einem Gelben vom Ei einen Teig daraus, und bestreicht den Braten, wenn er vollkommen gar und die Haut oder Schwarte davon abgezogen ist, dünn und gleichförmig damit, worauf man diese Kruste antrocknen läßt, und dabei einigemal mit der Bratenbrühe übergießt.

181. Einen Reh-Rücken oder Ziemer zu braten.

Man häutelt den Ziemer recht genau und gleich-

förmig ab, ohne ihn zu verletzen, worauf man ihn mit geräuchertem Speck schön gleichförmig spickt, und nach Belieben mit Gewürz bestreut. Man legt ihn dann in die Bratpfanne, gießt etwas Fett vom ausgelassenen Speck, und ein Glas nicht starken Essig, oder Essig mit Wein vermischt, daran, legt einige Zwiebeln und andere ganze Gewürze zu, und läßt ihn langsam braten. Sollte das Stück zehe sein, so bedeckt man es mit einem Deckel, ehe man es braun werden läßt, bis es ganz weich ist. Man kann zuletzt etwas Citrone auf Zucker abreiben, und nebst einem Glas Wein den Braten noch einmal aufkochen lassen. Man richtet den Braten an, treibt die Brühe durch ein Sieb, und giebt sie in einem besondern Gefäße dazu.

182. Rehschlegel zu braten.

Er wird ganz wie der Ziemer gebraten. Vor dem Bräunen bestreicht man diesen wie jenen mit zerlassener Butter oder saurem Rahm.

183. Hasenbraten.

Der Hase wird einige Tage in halb Wasser, halb Essig eingebeitzt, dann gehäutelt und mit geräuchertem Speck gespickt. Wenn man ihn hergerichtet hat, bindet man die hintern Läufe in starkes Papier, legt ihn in eine Pfanne, einige Speckschnitten, Zwiebeln und Pfefferkörner dazu, gießt ein Glas Essig mit Wasser verdünnt darüber und bratet ihn im Rohr aus. Die Sauce kann man durchseihen, und ohne andere Zubereitung beigeben. Auch kann man ihn gegen das Ende mit saurem Rahm und Butter bestreichen und schön gelb braten. Dann rührt man die Sauce mit saurem Rahm ab, und giebt sie besonders dazu.

Zubereitung des zahmen Geflügels.

184. Truthahn, welsches Stück, welscher Hahn oder Huhn zuzubereiten.

Nachdem man den Truthahn gereiniget und ausgenommen hat, wird er in ein Tuch eingeschlagen, und einige Tage zum Mürben an einen kühlen Ort aufgehängt. Man wäscht ihn dann mit Salzwasser und Kleye ab, und spickt mit geräuchertem Speck die Brust, den Leib, die Schenkel und überhaupt solche Stellen, welche fleischig sind. Eine Henne ist viel zarter und hat auch nicht so starke Knochen, wie ein Hahn.

Man tressirt dann den Truthahn entweder an dem Spieß, oder man richtet ihn in einer Bratpfanne zum Braten in einem Ofen schön her, belegt ihn hin und wieder mit Speckschnitten, oder mit Butterblättern und bratet ihn gelinde unter Begießung mit zerlassener Butter oder Speck. Ein gutes, junges, welsches Stück braucht immer 3 — 4 Stunden, bevor es vollkommen ausgebraten werden kann. Ehe man aber den Truthahn in die Pfanne oder an den Spieß herrichtet, wird die Leber und der Magen benutzt, um eine Fülle für den Kropf daraus zu bereiten. Man hackt diese Eingeweide recht fein mit einem Viertel Pfund Nierenfett und einigen Schalotten, nebst Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatenblüthen, vermischt es mit einem in Milch eingeweichten weißen Brode, etwa 2 — 3 Loth, und füllt damit den Kropf, welchen man dann reinlich zunäht. Ist der Truthahn ausgebraten: so giebt man ihn mit Salat oder Eingemachtem, in seiner eigenen Soose, ohne alle Künsteleien.

185. Ente zu braten.

Man putzt sie, und bratet sie ganz einfach, entweder am Spieß oder im Bratofen, und richtet sie in ihrer eigenen Soose mit Salat an. Will man sie sauer braten, beträuft man sie mit Essig.

186. Kopphahn.

Man dressirt den reinlich geputzten und auf der Brust gespickten Kapaun, legt die Füße über die Keulen nach innen, daß er keinen so großen Raum einnimmt, legt ihn in eine Kasserolle, bedeckt ihn mit einigen Schnitten Speck und Citronenscheiben, und dämpft ihn, ohne Brühe zuzugießen; wenn er anfängt mürbe zu werden, gießt man eine Kelle voll gute Jus darunter, und dämpft ihn aus. Man richtet ihn mit einer vorgeschriebenen schicklichen Soose an.

187. Gebratene Hühner.

Sind die Hühner gehörig am Spieß dressirt, so gießt man ihnen heisses Schmalz in den Leib, läßt es heraus tropfen und wiederholt es einigemale; dann bratet man die Hühner schön gelb, bestreut sie mit Semmelmehl und bräunt sie. Vor dem Streuen begießt man sie fleißig mit heißem Schmalz. Tauben bratet man eben so.

188. Gebratene Gans.

Der Gansbauch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit kleinen abgeschälten Kartoffeln, abgeschälten Kastanien oder Borsdorferäpfeln und Rosinen gefüllt. Will man auch den Kragen füllen, so hacke man die Gansleber, und rühre sie mit ein halb Vierling Butter, 3 Eiern, etwas Citronen, Salz, Muskatenblüthe und eine in Milch geweichte Semmel, ab. Uebrigens bratet man die Gans auf gewöhnliche Art, entweder am Spieße oder im Ofen. Besser ist's im Ofen, weil man mehr Fett sammeln

kann, welches gerne gegessen wird und auch die damit gekochten Gerichte, z. B. Gemüse, recht wohlschmeckend macht.

189. Gefüllte und gebratene Tauben.

Wenn die Tauben reinlich geputzt sind, greift man vom Kropf aus, welchen man ebenfalls ausgenommen hat, mit dem Finger so weit, wie man hineinkommen kann, und löst die Haut von der Brust und den Seiten ab. Die Leber und Magen hackt man mit etwas Pfeffer, Salz und Muskate, nebst Petersilie recht fein, weicht weißes Brod, so viel man braucht, in Milch, und drückt es wieder aus; aus diesem macht man mit Eigelb und einem Stückchen Butter einen lockern Teig, füllt die Tauben damit, und näht den Schnitt mit Zwirn zu. Man legt nun die gefüllten Tauben mit Butter in eine Bratpfanne, gießt später Fleischbrühe daran, und läßt sie langsam schön braungelb ausbraten. Man muß sie anfangs des Bratens ein wenig bedecken, damit die Haut nicht zerreißt, auch darf man sie nicht zu fest füllen.

Zu gefüllten Tauben giebt man die eigene Sauce, und irgend einen Salat, oder eingemachtes Obst. Hühner füllt man eben so. Eine Krebs- oder Briesfülle eignet sich auch dazu.

Von dem Braten des wilden Geflügels.

190. Auerhahn, gebraten.

Der Auerhahn wird gleich, nachdem er geschossen worden ist, wenigstens 48 Stunden lang mit den Federn und Eingeweiden aufgehängt, dann gerupft, sauber geputzt und gesengt, und mit Kleye in war-

men Wasser abgerieben. Man nimmt ihn dann reinlich heraus, und benutzt von dem Innern weiter nichts, weil es einen gar zu starken Geschmack nach Wild hat. Die innere Höhle des Bauchs reibt man recht mit Salz aus, gießt einige Eßlöffel voll heißen Weinessig hinein, reibt ihn dann mit gestoßenem Pfeffer und feinen Kräutern aus, und legt ihn in ein Geschirr, in welchem halb Essig, halb Wasser, nebst einigen Zwiebeln, Schalotten, eine zerschnittene Citrone und Pfefferkörner enthalten sind. Man läßt ihn 4 bis 8 Tage in dieser Flüssigkeit liegen, je nachdem der Auerhahn jung oder alt ist, welches man an den stärkern oder schwächern Schenkelknochen, und an der Größe der rothen Flecken am Kopfe bemerkt.

Man bindet den Kopf dann in starkes Papier, und bratet den Auerhahn langsam am Spieß oder im Ofen, bis er gehörig mürbe ist. Soll der Kropf gefüllt werden, so macht man eine Fars oder Fülle auf folgende Art: Man wiegt 1/4 Pfund Kalbsleber, oder Leber vom zahmen Geflügel mit einer Zwiebel und Salz recht fein, wiegt 4 Loth weißes Brod, welches man vorher in ein wenig rothen Wein eingeweicht, und wieder ausgedrückt hat, darunter, dämpft dieses in einer kleinen Kasserolle mit einem Stücklein Butter, und füllt den Kropf damit, den man dann zunäht, die Brust kann gespickt werden. Man giebt zum Auerhahn keine Sauce, sondern Obst, oder einen andern Salat.

191. Fasan.

Der Fasan ist eine der vortrefflichsten Geflügelarten und hält das Mittel zwischen wildem und zahmen Geflügel. Die Brust der Fasanen, so wie die Schenkel sind vorzugsweise sehr fleischig, besonders bei den Fasanhühnern, und eigentlich das Vorzüglichste desselben. Nachdem der Fasan geschossen worden ist, muß man ihn einige Zeit, den Kopf nach

unten gerichtet, in den Federn hängen lassen. Da man die Fasanen aber größtentheils aus der Ferne erhält, so hat man dieses nicht jedesmal nöthig, vielmehr sind sie zum öftern nur allzulange in den Federn gelegen, und zu stark gemürbt, worauf man auch bei dem Zubereiten Rücksicht zu nehmen hat. Man spickt den Fasan, nachdem man ihn mit Salz und feinen Kräutern ausgerieben hat, und bratet ihn unter öfterm Beträufeln mit Butter am Spieß; damit er recht saftig bleibt, bindet man ihn anfänglich eine halbe Stunde lang während des Bratens in ein stark mit Butter bestrichenes Papier, oder belegt ihn mit Speckschnitten, welche man anbindet. Man kann den Fasan auch im Bratofen braten.

192. Gebratene Rebhühner.

Das Rebhuhn gehört ebenfalls zu dem sehr fleischigen und schmackhaften Vögelwildpret. Alte Rebhühner sind wie alles, was zum Geschlechte der Hühner gehört, sehr zähe. Ein junges Rebhuhn oder Hahn erkennt man an den Schwungfedern der Flügel, bei jungen sind sie zugespitzt, bei alten mehr abgerundet.

Um ein Rebhuhn zu braten, wird es sauber geputzt, bis auf den Kopf, an welchem man die Federn läßt, zierlich auf der Brust und an den Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt, und am Spieße langsam mürbe gebraten, wobei man es oft mit zerlassener Butter beträufelt, und zu Zeiten etwas Citronensaft darauf tröpfelt.

193. Schnepfen.

Zu dem sehr guten wilden Geflügel gehört auch die große Wald- oder Heerschnepfe, ich bemerke dieses deswegen, weil es noch andere Arten giebt, die nicht so gut sind, und oft damit verwechselt werden dürfen; eine große Waldschnepfe ist so groß wie eine

Taube, hat eine starke fleischige Brust und starke Schenkel.

Um eine Schnepfe ganz einfach zu braten, wird sie reinlich gerupft, gesengt, ausgenommen, und das Eingeweide bei Seite gelegt, man steckt dann ein Stückchen Butter und einige Rosmarinstengel in den Bauch; nachdem man sie gespickt hat, befestiget man sie an den Spieß, und bratet sie unter öfterm Begießen mit Butter.

Unter der Zeit als die Schnepfe gebraten wird, nimmt man das bei Seite gelegte Eingeweide, welches man den Schnepfendreck nennt, die Leber, den Magen, das Herz, und das kleine Gedärm, den Mastdarm, oder das untere Ende schneidet man ab, und wirft es weg. Man hackt diese Eingeweide mit ein wenig Pfeffer und Salz recht fein, streut etwas Semmelmehl dazu, giebt auch ein wenig feine Kräuter oder Champignonpulver zu, und wendet ihn in einer kleinen Kasserolle in Butter. Man röstet dann Schnitten von weißem Brode, bestreicht diese mit dem Schnepfendreck, legt sie auf einen mit Butter bestrichenen Teller, und läßt sie mit dem Dreck recht heiß werden. Wenn man die Schnepfen anrichtet, legt man die Schnitten darum in einen Kranz.

Salate.

194. Kopfsalat.

Vom Kopfsalat nimmt man die milden, gelben Blätter, wäscht sie, drückt sie aus und mischt sie, wie oben beschrieben, mit Oel und Essig untereinander. — Wems beliebt der kann kleingeschnittene Boragenblätter oder grüne Zwiebeln darunter thun.

195. Bohnensalat.

Man nimmt kleine, zarte Bohnen, ziehet die Fäden davon ab, schneidet jene, wäscht und brüht sie, und macht sie wie jeden andern Salat zusammen.

196. Kukummernsalat.

Schält man die Kukummern, so beginne man damit am gelben Theile, sie werden sonst bitter, dann schneide man sie fein, salze sie, lasse sie eine Stunde stehen, dann drücke man sie aus, und gebe Pfeffer, Oel und Essig dazu. Fein geschnittener Rettig ist gut darunter.

197. Spargelsalat.

Ganz dicken Spargel schabt man ab, brüht ihn, legt ihn in kaltes Wasser und schlichtet ihn dann in die Salatschaale so, daß die Köpfe unter sich liegen. Dann rührt man Oel, Essig, Salz und Pfeffer untereinander, und begießt damit wiederholt den Spargel.

198. Erdbirnsalat.

Dazu werden die Kartoffeln gesotten, geschält und mit einer klein geschnittenen Zwiebel, Oel, Essig, Salz und Pfeffer vermengt. Giebt man klein geschnittenen Häring darunter, so steckt man den Kopf und Schwanz des Fisches oben darauf.

Zum gemischten Erdbirnsalat legt man die geschälten Erdbirnschnitzchen in die Salatschaale, setzt die Spitze eines hartgesottenen Eies oben darauf in die Mitte, hackt das Weiße sowohl als das Gelbe vom Ei, jedes besonders, dann einen Häring oder Sardellen, Zwiebeln, Schnittlauch, Kappern und gesottene rothe Rüben, verziert in Art eines Sterns damit den Salat, und macht ihn erst bei Tische mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig an.

199. Italienischer Salat.

Cervelatwürste schneidet man in Scheiben und belegt damit den Rand einer Salediere, dann folgt ein Kranz von ausgegräteten zusammengerollten Sardellen, dann ein zweiter von Kappern, ein dritter von Pricken, die in Stücklein geschnitten wurden, endlich ein Kranz von Oliven und in die Mitte ein Büschelein eingemachte Weinnägelein. Das Ganze wird mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer übergossen.

200. Citronensalat.

Von einigen großen Citronen schneidet man die gelbe Schaale ab, und das Mark in Scheiben, diese bestreut man mit Zucker, die dünne geschnittenen Schaalen aber kocht man eine Viertelstunde in geläutertem Zucker, verziert damit die Scheiben und giebt beides zu gebratenem Geflügel zu Tische.

201. Gedåmpfte Birnen.

Wenn man Birnen oder Aepfel schälet, so bediene man sich dabei eines Messers mit silberner Klinge, oder wische die stählerne öfters ab, sonst werden die Früchte schwarz. Man schält also die Birnen, steckt statt der herausgestochenen Butzen eine Gewürznelke hinein, und kocht sie mit Zimmt und Zucker in Wein und Wasser weich. Man giebt sie warm und kalt zu Tische. Will man sie roth haben, so koche man etwas Saflor mit.

202. Gedåmpfte Aepfel.

Die Aepfel schneidet man in der Mitte entzwei, und nimmt die Butzen heraus, dann kocht man sie wie die Birnen. Beim Anrichten dürfen sie wenig Brühe mehr haben. Man bestreut sie mit klein geschnittenem Citronat und Citronen und besteckt sie mit Mandeln. Borsdorferäpfel eignen sich am Besten dazu.

Allerlei Torten und Backwerk.

203. Aepfel-Torte.

Hiezu macht man einen geblätterten Butterteig, wie bei den Pasteten gezeigt worden ist. Diesen Teig läßt man ruhen und schälet indessen 8 große Backäpfel (hier Brätlinge), schneidet sie so dünn als möglich, thut sie mit so viel Zucker, als nöthig ist, um die Aepfel süß genug zu machen, in einen Fußhafen, gießt ein Gläslein Wein daran und läßt die Aepfel auf Kohlen dämpfen. Man muß sie aber öfters umrühren, denn sie brennen gar gerne an. Wenn sie weich und verrührt sind, stellet man sie vom Feuer, bis sie kalt werden; dann wieget oder hacket man 6 bis 8 Loth Citronat und eben so viele Pomeranzenschaalen recht fein, zieht einen Vierling Mandeln ab, wieget sie auch, doch nur ganz gröblich, und macht 3 Theile daraus. Nun theilt man auch den Teig in 2 Theile, einen um ein klein wenig größer als den andern, wärgelt den größern davon zum Boden Messerrücken dick, aber ja nicht dicker, aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, und bestreut ihn mit einem Theil von den gewiegten Mandeln. Den Citronat und die Pomeranzenschaalen rührt man unter die kalt gewordenen Aepfel, und streicht sie fingersdick darauf herum. Dann wird die andere Hälfte von den Mandeln auf die Aepfel gestreut, der übrige Theil vollends ausgewärgelt, und so darauf gelegt, daß der Boden ringsum eines Fingers breit hervorsteht. In den äußersten Rand des hervorstehenden Teiges macht man mit einem Messer kleine Schlitzlein, bestreichet die Torte mit zerkleppertem Ei, schlägt den hervorstehenden unteren

Theil über den Deckel hinauf, sticht mit einem Messer kleine Löcher in den Deckel, streuet den noch übrigen dritten Theil von den Mandeln darauf herum, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen. Wenn sie kalt ist, streuet man recht feingestoßenen Zucker darauf. Diese Torte schmeckt, als wenn sie von lauter Citronat und Pomeranzenschaalen gemacht wäre.

Man kann, wenn dieses zu kostbar ist, auch nur unter die gedämpften Aepfel kleine Weinbeere, kleingeschnittene Citronenschaalen und ein wenig gestoßenen Zimmt thun, und den Butterteig auf die nämliche Art dazu auswärgeln.

NB. Es ist bei allen Torten von Butterteig dieß besonders zu merken, daß man den Teig zum Boden ja nicht zu dick macht, denn er wird sonst speckigt. Will man gerne vielen Teig dabei haben: so kann man neben herum auf den Boden einen 2 Finger breiten Streifen legen, die Aepfel in die Mitte füllen und dann erst den Deckel darauf machen.

204. Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 4 bis 5 Personen steint man des Tages vorher, ehe man sie anmachen will, drei Pfund Weichseln aus, mischt 4 Hände voll geriebenen Zucker darunter, und läßt sie so über Nacht stehen. Des andern Tages macht man von einem halben Pfund Butter und eben so vielem Mehle einen mürben Butterteig, wie gezeigt worden ist. Diesen läßt man etwas stehen, und röstet indessen 3 gute Hände voll Semmelmehl ganz trocken in heißgemachtem Schmalze. Ist dieses kalt, so nimmt man 1½ Vierling abgezogene und zartgewiegte Mandeln, behält davon so viel zurück, als man zum Bestreuen des Deckels gebraucht, das andere mischt man unter das geröstete Semmelmehl, wärgelt die größte Hälfte vom Teig zwei Messerrücken dick zum Boden aus,

und macht aus der kleinen Hälfte einen Deckel. Dann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder macht erst einen Rand von steifem Papier auf ein flaches Blech. Besser ist die Torte vom Blech abzunehmen, wenn man einen dazu besonders gemachten kupfernen oder blechernen Rand, den man so groß oder klein einrücken kann, wie man die Torte haben will, auf das flache Blech hinstellt. Darein legt man nun den Teig, der zum Boden schon bereitet worden ist, so, daß er auf den Seiten darüber hinaus geht. Auf diesen Boden herum streut man die mit Semmelmehl vermischten Mandeln, alsdann ziemlich viel geriebenen oder gestoßenen Zucker und Zimmt, auf diese die Weichseln, guten Fingers dick, und dann wieder Zucker und Zimmt. Nun schlägt man den schon ausgewärgelten Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein wenig an, bestreicht ihn mit zerkleppertem Ei, sticht mit einem Messer ganz kleine Löchlein in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den Teig, der über den Rand hinausgeht, ab, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen.

Oder man kann die Weichseln auch nur unausgesteint auf einen ausgewärgelten Butterteig legen, sie mit Zucker und Zimmt bestreuen, ein Gitter von Teig darauf machen, und wenn dieses mit Ei bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut ist, die Torte schön gelb backen.

Man kann auch ausgesteinte Weichseln und Herzkirschen eine Stunde, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreuen, ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteig auslegen, die ausgesteinten Kirschen darauf thun, dann zu einem Quart süßen Rahm und zu 4 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker 4 Eier zerkleppern, auf den Kirschen herum gießen, oben mit gestoßenem Zimmt bestreuen und schön gelb backen.

205. Citronen-Torte.

Zu dieser macht man von einem halben Pfund Butter und eben so viel Mehl, einen mürben oder geblätterten Butterteig. Bis dieser ausgeruht ist, wiegt oder hackt man ein halb Pfund abgezogene Mandeln so fein als möglich, und mischt 1½ Vierling geriebenen oder gestoßenen Zucker darunter. Dann reibt man von vier Citronen die gelben Schaalen auf einem Reibeisen ab, thut diese, nebst dem Safte von zwei Citronen dazu, und macht alles recht durcheinander. Dann wird der Butterteig nur guten Messerrücken dick ausgewärgelt, und wenn der Boden nach einer Schüssel, so groß, als man ihn braucht, geschnitten worden ist, wird neben herum ein schmaler Streif gelegt, die mit Mandeln vermischten Citronen werden guten Fingers dick auf den Boden gethan und ein Gitter von Fingers breiten Streifen von Teig darauf gelegt. Neben herum, wo das Gitter sich endigt, legt man auch einen solchen Streifen, bestreicht die Torte mit zerkleppertem Ei und läßt sie backen. In einer kleinen Stunde kann sie fertig sein. Sobald die Torte aus dem Ofen kommt, drücket man den Saft von den übrigen zwei Citronen in ein kleines Geschirr, vermischt ihn mit einem Löffel voll Weinessig und gießt in jedes Gitter einen kleinen Eßlöffel voll davon. Will man die Torte recht schön haben: so rührt man ein Eierklar mit 7 Loth vom weißesten feingesiebten Zucker eine Viertelstunde lang, drücket etliche Tropfen Citronensaft dazu und rühret es noch eine Weile, bis es recht dick ist und nicht mehr läuft. Alsdann bestreicht man das von Butterteig gemachte Gitter und den darum gelegten Streifen damit, legt auf jedes Kreuz des Gitters etwas Rothes, entweder ein feines Zuckerzeltlein, oder ein wenig von eingemachten Hohlbeeren, läßt die Torte in einer gehörigen Hitze trocknen, und giebt sie auf den Tisch.

206. Mandel-Torte.*)

Man stößt oder reibt ein halb Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln mit einem Ei oder mit ein wenig Rosenwasser recht fein. Alsdann werden die Mandeln mit einem halben Pfund Zucker in eine Schüssel gethan, mit 7 ganzen Eiern und 3 Dottern eine starke halbe Stunde so schnell als möglich nach einer Seite gerührt, dann die auf einem Reibeisen abgeriebene Schaale von einer Citrone, nebst drei kleinen Händen voll Semmelmehl dazu gethan, dieses langsam darein gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model gefüllt und gleich in den Backofen gestellt. Wenn's beliebt, kann man vor dem Einfüllen 2 Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenschaalen klein geschnitten in den Teig thun.

Man kann auch ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteige auslegen; den Boden mit eingemachten Hohlbeeren, oder mit etwas anderm Eingemachten bestreichen, den nämlichen Mandel-Tortenteig darauf gießen, und wenn die Torte gebacken ist, mit gestoßenem weißen Zuckerkandis, Anis und klein würflicht geschnittenem Citronat bestreuen, dann heißt sie Guß-Torte; oder man legt einen Deckel von

*) Anmerkung. Bei allen gerührten Torten dieser Art ist zu beobachten: 1) daß es in eines Jeden Belieben steht, den Tortenteig mit einem Kochlöffel zu rühren, oder mit einem reinen weißen Handbesen schlagen, beides muß aber so schnell als möglich geschehen; daher ist es gut, wenn zwei Personen mit einander abwechseln, 2) daß man beim Aufschlagen der Eier mit einem kleinen Löffelein die Vögel oder Keime davon weg thut, denn diese machen sonst den Tortenteig schwer, und die Torte geht nicht schön auf, 3) daß man beim Einfüllen den Model nicht ganz voll macht, sonst läuft er beim Backen über, 4) daß man alle Torten in einen nicht gar zu heißen Ofen stellt, sonst werden sie früher von außen braun, als sie von innen ausgebacken sind, 5) daß alle gerührte Torten nach dem Einfüllen gleich in den Ofen gestellt werden müssen, sonst gehen sie nicht schön auf.

Butterteig darüber, bestreicht ihn mit einem Ei, legt kleine Bröcklein von Zuckerkandis darauf, streuet Anis darüber, und wenn die Torte so gebacken ist, heißt sie süßer Speckzelten. Es kann auch noch ein Mandel=Tortenteig auf folgende Art gemacht werden: Zu einem halben Pfund geschälten, mit einem Tuche abgetrockneten und gestoßenen Mandeln nimmt man 3 Vierling gesiebten Zucker, rühret es mit 15 Eierdottern eine viertel, auch eine halbe Stunde recht stark, dann thut man die Schaale von einer Citrone, so klein als möglich geschnitten, daran, schlägt das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, rührt, wenn der Teig dick ist, alles hinein, wo nicht, so läßt man etwas davon übrig. Hernach füllet man die Torte in den Model und läßt sie backen. In einer guten Stunde kann sie fertig sein.

207. Brod=Torte.

Stoße oder reibe ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln mit einem Ei recht zart. Nimm dazu ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein halbes Loth gestoßene Nägelein, auch 2 Loth obere Rinde vom schwarzen Brode, welche gedörrt, im Mörsel gestoßen und durch einen Seiher getrieben werden muß. Mische dieses alles durcheinander und rühre es mit 12 Eiern eine halbe Stunde lang recht stark auf eine Seite. Bestreiche die Tortenform mit Butter, bestreue sie mit geriebenem schwarzen Brode, thue die Schaale von einer Citrone, nebst 2 Loth Pomeranzenschaalen und zwei Loth Citronat, klein geschnitten, in den Teig, fülle die Torte ein und lasse sie backen. Wenn sie fertig ist, kann man sie mit dem Eis, wie bei der Citronen=Torte beschrieben worden ist, überstreichen und mit eingemachten Sachen belegen, oder von diesem mit einem kleinen Löffel allerhand Zierrathen auf die Torte, als Einfassung, oder kleine Tröpflein darauf

machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wenn es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet. Wem dies nicht beliebt, der kann die Torte mit feingesiebtem Zucker bestreuen und mit schmalgeschnittenen Pomeranzenschaalen, wie kleine Bogen, bestecken.

208. Bisquit-Torte.

Nimm 20 Loth vom feinsten gesiebten Zucker, rühre ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern eine halbe Stunde lang auf einer Seite recht stark. Besser ist es, wenn man zuerst die Eier recht stark verkleppert und dann den Zucker hinein thut. Dann reibe von einer Citrone die Schaale auf einem Reibeisen ab und rühre diese auch darein. Zuletzt wird noch 14 Loth Stärkmehl durch einen Seiher, damit der Teig nicht knollicht wird, dazu gerührt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Torten-Model eingefüllt, zum Bäcker geschickt und gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

Auf andere Art wird auch noch ein Bisquit-Tortenteig also gemacht: Es wird ein Pfund gesiebter Zucker mit 12 ganzen Eiern und 8 Dottern eine halbe Stunde lang stark gerührt, von einer Citrone die Schaale auf einem Reibeisen abgerieben und dazu gethan und nach diesem drei Vierling Stärkmehl durch einen Seiher darein gerührt. Indessen muß von Jemand anderm aus dem Weißen von 8 Eiern ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht, und dieser muß gleich nach dem Mehl, nebst dem Safte von einer halben Citrone langsam unter den Teig gerührt und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Torten-Model, wenn er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht feingewiegten Mandeln oder mit gewiegten Pome-

ranzenschaalen oder mit beiden durcheinander bestreuen und nach diesem erst mit Semmelmehl. Es giebt der Torte einen sehr guten Geschmack. Von diesen Teigen können auch kleine Törtlein eingefüllt werden.

209. Chocolade-Torte.

Man macht sie, wie eine Bisquit-Torte, nur daß man zu dieser, wenn sie von einem halben Pfund Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Loth Stärkmehl nimmt. Zur Chocolade-Torte aber braucht man nur 8 Loth Stärkmehl und 4 Loth geriebene und durchgesiebte Chocolade. Vor dem Einfüllen der Torte rührt man die Chocolade zuerst in den Teig, hernach erst das Mehl. Wem's beliebig ist, der kann in diese Torte ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und eben so viel Nägelein thun.

210. Kirschenkuchen.

Man nehme 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, rühre ihn mit 6 Eierdottern recht schaumigt, schlage das Weiße von den Eiern zum Schnee und thue 6 Loth Semmelmehl, etwas Zimmt und Nägelein hinzu. Wenn dieses alles recht durcheinander gerührt ist, kann man nach Belieben ausgelöste Weichseln oder Kirschen daran thun, die Masse in einen Model füllen und sie im Ofen langsam backen lassen.

211. Kuchen von Johannisbeeren.

Sechs Eierklar werden zum Schaum geschlagen, dann wird ein Vierling gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker dazu gethan und der Teig noch so lange geschlagen, bis er dick ist. Nun wird ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteig ausgelegt und ein wenig von dem Teige auf dem Boden herumgestrichen; alsdann werden frische abgezupfte Johannisbeere, die etliche Stunden, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreut werden müssen,

darauf herum gelegt, der übrige Teig auf den Beeren herum gegossen und der Kuchen gebacken.

Von eingemachten Johannisbeeren macht man den Kuchen also: auf dem Butterteige, womit ein Blech mit einem Rande ausgelegt worden ist, kommen die eingemachten Früchte, auf diese ein Guß von ½ Pfund Zucker, ½ Pfund gestoßenen Mandeln und 10 Eiern. Damit bäckt man den Kuchen und verziert ihn dann mit Eis, eingemachten Früchten und Pistacien. Dieser Kuchen kann nicht umgestürzt werden, man muß daher den Rand vom Blech abnehmen können.

212. Aepfelkuchen ohne Butterteig.

Man zerkleppert 3 Eier mit einem Quart süßen Rahm und Zucker nach Gutdünken und schneidet zu so viel Rahm und Eiern, 4 bis 6 geschälte Borsdorferäpfel in ganz kleine Schnitzlein. Wenn Eier und Rahm recht zerkleppert sind, so rühret man die Aepfel hinein, füllet das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Becken, streuet gestoßenen Zimmt darauf und läßt's backen. Man kann auch kleine Weinbeere darein thun.

Es kann ein Aepfelkuchen auch noch auf folgende Art gemacht werden: Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß, als man sie braucht, dick mit Butter. Dann wird ein schwarzes Brod gerieben und die Pfanne so dick, als möglich, damit ausgestreut, auf dem Boden aber muß das Brod guten Messerrücken dick seyn. Alsdann schälet man nach Gutdünken Aepfel, schneidet sie zu Messerrücken dicken Schnitzlein, leget sie auf dem Boden der Pfanne guten Fingers dick herum, streuet Zucker und Zimmt darauf, und wieder eine Lage Aepfel, dann wieder Zucker und Zimmt, und so fährt man fort, bis die Pfanne halb voll ist. Nun bestreuet man die Aepfel wieder mit geriebenem Brode, gießt ein wenig siedendes Schmalz darauf

und läßt den Kuchen zwischen unten und obengelegten Kohlen so lange backen, bis die Aepfel weich sind. Dann stürzet man die Pfanne auf eine Schüssel um, bestreuet den Kuchen mit Zucker und Zimmt und trägt ihn auf. Man kann auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes schwarzes Brod in heißgemachtem Schmalz recht schön dunkelgelb rösten, und zwischen jede Lage Aepfel, eine Lage von dem gerösteten Brode machen, aber dann muß an die Aepfel, etliche Stunden vorher, ehe man sie in die Pfanne thut, ein Glas Wein geschüttet werden, daß sie darinnen weichen; übrigens macht man ihn wie den eben beschriebenen Aepfelkuchen.

Hefen- und Schmalzbackwerk.

213. Abgerührter Gogelhopfen.

Man nimmt 1 Vierling frisches Schmalz und eben so viel Butter und rührt es ab, daß es ganz weiß und wie Schaum ist. Dann nimmt man sechs Eier, welche aber zuvor eines nach dem andern in heißes Wasser gelegt werden müssen, und rührt sie nebst noch 3 Dottern daran. Wenn die Butter mit den Eiern recht gerührt ist, thut man 2 Löffel voll gute Bierhefen, eine Kaffeeschaale voll süßen Rahm, Salz und 3/4 Pfund schönes weißes Mehl dazu, rühret den Teig, bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält, füllet ihn dann gleich in eine mit Schmalz bestrichene Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn hernach im Backofen. Wem's beliebt, der kann 4 Loth sauber gewaschene Weinbeere und Zibeben in den Teig thun.

214. Hefenküchlein.

Es wird ein halbes Pfund Mehl mit lauer Milch und einem guten Löffel voll dicker Bierhefen wie ein Spatzenteig angemacht, in die Wärme gestellt, aber so, daß die Schüssel niemals heiß wird. Indessen stellt man ein halbes Pfund Butter, die man zu Stücklein zerschnitten hat, in die Wärme, daß sie weich wird. Wenn der Teig gegangen ist, rühret man die Butter darein, schlägt 3 Eier und 1 Dotter daran, thut noch ein halbes Pfund Mehl, einen Löffel voll Bierhefen und 4 Loth Zucker dazu, und klopft ihn, bis er sich vom Löffel schält. Wenn er nochmals gegangen ist, wird ein Nudelbret mit Mehl bestreut, es werden mit einem Löffel von dem Teige kleine Küchlein ausgestochen und auf diesem Brete ein wenig rund gemacht, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eierweiß bestrichen, Mandeln und kleine Weinbeere darauf gelegt und in mittler Hitze gebacken. Von diesem Teige kann man allerhand machen, als: kleine Bretzlein; oder wenn man ein Stück von diesem Teige etwas dicker, als Messerrücken dick auswärgelt, mit kleinen Weinbeeren und wem's beliebt, mit feingeschnittenen Aepfeln, auch geschnittenen Mandeln, bestreut, drei Finger breite und einer Viertelellen lange Streifen daraus schneidet, aufwickelt, und in ein mit Schmalz bestrichenes Becken setzt, mit Eier bestreicht und Zucker darauf streuet, so heißt dieses Gebackene: Schneckennudeln. Man kann in diesen Teig Weinbeere und Zibeben thun und kleine Mandelküchlein daraus machen. Läßt man aber diese und den Zucker aus dem Teig weg, kann man einen großen oder kleinen mürben Speckkuchen davon machen.

215. Ulmer-Brod oder Zwieback.

Man nimmt 2 gute hiesige Mäslein, das ist so

viel als 16 große Eßlöffel voll Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter dicker Bierhefen und 1 Quart Milch an und läßt es so lange gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt. Alsdann nimmt man 3 große Eßlöffel voll, oder wenn man es gerne süß haben will, einen Vierling geriebenen Zucker, von einer halben Citrone die Schaale auf einem Reibeisen abgerieben, nach Gutdünken Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser, ein Ei, mit einer welschen Nuß groß zergangene Butter abgerührt, 2 Loth Pomeranzenschaalen und eben so viel Citronat klein geschnitten, thut dies nebst dem übrigen Mehl in den Teig und rühret alles zu einem festen Teige an. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird er auf ein Nudelbret heraus gethan und noch so lange gewirkt, bis der Anis anfängt heraus zu fallen. Dann macht man ein länglicht rundes Brod daraus, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet, wenn es noch einmal gegangen ist, einen Schnitt der Länge nach oben drein und läßt es in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb backen. Wem's beliebt, der kann dieses Brod, wie auch das vorher beschriebene, den andern Tag zu Schnitten schneiden und solche auf dem Roste schön gelb bähen; so kann man es lange aufbehalten. Man kann, wenn das Mehl nicht gar gut, und also der Teig nicht fest genug ist, wohl noch mehr Mehl dazu nehmen.

216. Brief-Couvert (Couverts).

Zum Gefüll wird ein Vierling abgezogener und mit Rosenwasser geriebener oder gestoßener Mandeln mit eben so viel feingesiebtem Zucker, mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, wie eine Mandel-Torte gerührt, das Gelbe von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben und auch dazu gethan. Dann nimmt man einen geblätterten oder mürben Butterteig, wär-

gelt ihn 2 Messerrücken dick aus, legt ein Papier, das wie ein Brief-Couvert geschnitten ist, darauf, und schneidet den Teig darnach. Dann legt man ihn auf ein Blech, thut in die Mitte des Couverts einen Löffel vom Gefüll, schlägt die 4 Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ei und legt ein großes rothes Zeltlein statt des Siegels darauf. So läßt man sie schön backen. NB. Beim Einschlagen der Ecken muß man sich in Obacht nehmen, daß sie recht nahe zusammen kommen, sonst läuft das Gefüll heraus. Man kann von Butterteig auch nur viereckigte Stücklein schneiden, von dem Gefüll in die Mitte einen Löffel voll darauf thun, die Ecken in der Mitte aber nicht sogar nahe zusammen schlagen und mit Ei bestreichen. Wenn diese gebacken sind, heißen sie Maultaschen.

217. Butter-Bretzlen.

Man nehme 1 Vierling frische Butter, ein spitzig gewogenes halbes Pfund Mehl, 1 Vierling Zucker, 1 kleines ganzes Ei, 1 Eierdotter und 1 Eßlöffel voll süßen oder sauern Rahm. Dieses alles wird in einer Schüssel oder auf dem Nudelbret recht durcheinander gemacht und kleine Bretzlein oder Ringlein daraus formirt, mit Eiergelb bestrichen und gewiegte bittere oder süße Mandeln mit Zucker darauf gestreut und gebacken.

218. Mandel-Kränzlein.

Anderthalb Vierling Mehl, ein Vierling Butter und 4 Loth Zucker werden auf dem Nudelbrete mit einem Paar Löffel voll Rosenwasser und dem Weißen von etlichen Eiern untereinander gemacht. Wenn der Teig gut gearbeitet worden ist, werden kleine Kränzlein daraus gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eierklar bestrichen, gröb-

licht gestoßener Zucker darauf gestreut und gebacken. Man kann sie auch aus heißem Schmalz backen.

219. Waffeln mit Bierhefen.

Man rühret ein halbes Pfund Mehl mit zwei Löffel guter dicker Bierhefen, nach Gutdünken Salz und lauer Milch an, daß der Teig in der Dicke wie ein gebrühter Küchleinteig ist. Wenn er recht geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen; indessen rühret man ein halbes Pfund Butter recht stark ab, und schlägt nach und nach 6 Eier daran; diese müssen aber vorher, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden, damit die Butter sie lieber annimmt. Wenn der Teig gegangen ist, rühret man ihn mit der Butter durcheinander und klopft ihn wohl. Dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal ein wenig heiß, thut das Papier heraus und legt einen Löffel voll von dem Teige hinein, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Wenn etliche gebacken sind, muß das Eisen wieder mit der Speckschwarte bestrichen werden, und so fährt man fort, bis der Teig gar ist. Dann bestreuet man alle Waffeln mit gestoßenem Zucker und Zimmt, legt sie ordentlich auf eine Schaale und trägt sie auf.

Man kann auch Hefenwaffeln auf folgende Art machen: Man rühret einen Vierling frische Butter mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter recht stark ab, thut dann 1 Löffel voll gute dicke Bierhefen, Salz, so viel nöthig, und 5 große Eßlöffel voll Mehl dazu, und rühret den Teig mit lauer Milch vollends so an, daß er wie ein dünner Spatzenteig ist. Wenn er in der Wärme gegangen ist, wird er, wie eben gezeigt worden, in einem Waffeleisen gebacken.

220. Waffeln ohne Bierhefen.

Man rühret ein halbes Pfund Butter, bis sie wie Schaum ist. Dann werden nach und nach sechs Eier, die aber, eins nach dem andern, zuvor in warmes Wasser gelegt werden müssen, daran gerührt. Wann diese hineingerührt sind, werden 10 Loth vom schönsten weißen Mehl, mit etwas Salz und lauer Milch, wie ein Flädleinteig, aber recht glatt angerührt, dann unter die gerührte Butter gethan, mit dieser nochmals recht stark gerührt, und wie die andern Waffeln gebacken. Man muß sie nach dem Backen mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreuen, und gleich auf den Tisch geben.

Es können auch noch Waffeln auf folgende Art gemacht werden: Ein gutes Quart recht dicker süßer Raum wird in einer Schüssel mit einem Besen zu lauter Schaum geschlagen, nach und nach werden 4 Eierdotter und 3 Hände voll vom schönsten weißen Mehle darein gerührt, und ein halber Vierling zergangene Butter, die man aber nur laulicht werden lassen darf, dazu gethan. Dann wird das Weiße von den Eiern zum Schnee geschlagen, und nebst Salz, so viel nöthig, darein gerührt, der Teig mit allem wohl untereinander gemacht, die Waffeln, wie die andern gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Bei den Waffeln ohne Bierhefen ist zu merken, daß man den Teig probiren muß. Wann die erste Waffel, die man bäckt, schwer und gar dick ist, muß der Teig noch dünner gemacht werden.

221. Holippen.

Man rühret 1 Vierling Zucker und 1 Vierling Mehl, 3 Eier und so viel Wein an, daß der Teig wie ein rechter dünner Flädleinteig ist, und thut nach Belieben kleingeschnittene Citronenschaalen, gestoßenen Zimmt und Nägelein dazu. Wann das

Eisen heiß gemacht ist, bestreicht man es mit einer Speckschwarte. Dann wird 1 Löffel voll von dem Teige in die Mitte des Holippeneisens gethan, mit dem Löffel ein wenig auseinander gestrichen, das Eisen langsam zugedrückt und die Holippen auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sobald die Holippe aus dem Eisen genommen ist, so wird sie auf ein dazu gemachtes rundes Hölzlein aufgewickelt. Wann die Holippe kalt ist, wird sie herunter gethan, und so fortgefahren, bis der Teig gar ist. NB. Bei Allem, was man in solchem Eisen bäckt, ist zu merken, daß man, ehe das Gebackene daraus genommen wird, zuvor das Eisen am Rande herum mit einem Messer abschaben muß, damit das Schwarze wegfällt.

222. Gebrühte Küchlein.

Man macht ohngefähr eine halbe Maas Milch in einer messingenen Pfanne siedend und thut ein Stücklein Butter hinein. Wenn diese zergangen ist, wird mit der Hand unter beständigem Umrühren vom schönsten weißen Mehl so viel in die Milch gesäet, bis der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Nun läßt man ihn so lange auf dem Feuer unter stätem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne ablößt. Dann wird er in eine Schüssel heraus gethan, ein wenig gesalzen, und so viel Eier daran gerührt, bis der Teig zwar dünne ist, aber nicht läuft. Hierauf wird Schmalz in einer Pfanne nicht gar zu heiß gemacht, die Küchlein werden schön rund mit einem Löffel hineingelegt, und unter beständigem Schütteln auf dem Feuer langsam gebacken. Beim Herausnehmem aus der Pfanne legt man sie auf Schnitten von schwarzem Brod, daß das Schmalzige abläuft; dann werden sie erst auf eine Schüssel gelegt und mit Zucker bestreut. Man kann auch eine Hand voll kleine Weinbeere in den Teig thun. NB. Bei

allen gebrühten Teigen ist es gut, wenn man die Eier, ehe man sie einschlägt, eins nach dem andern in warmes Wasser legt, denn der Teig nimmt sie eher an.

223. Aepfelküchlein.

Hiezu sind die sogenannten Backäpfel (Brätlinge) die beßten. Wenn sie geschält sind, kann man sie zu Scheiben oder Schnitzen schneiden. Alsdann wird folgender Teig angemacht: Man nimmt nach Belieben Mehl, je nachdem man viel oder wenig backen will. Zu 4 großen Löffeln voll Mehl, welche mit Wein angemacht werden, wird einer welschen Nuß groß Schmalz siedend heiß gemacht und an den Teig gegossen. Wenn dieses recht hinein gerührt ist, wird von drei Eiern das Weiße und ein großer Kaffeelöffel voll Zucker dazu gethan, und der Teig mit Wein vollends angerührt, daß er weder zu dick noch zu dünne ist, sondern er muß so seyn, daß, wenn man die Aepfel in den Teig eintunkt, nicht alles davon abläuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt so viele Aepfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, bäckt sie schön gelb heraus, und so fährt man fort, bis der Teig gar ist. NB. Wenn man viel bäckt, so muß man öfters wieder frisches Schmalz zu dem vorigen thun, sonst wird es zu schwarz und also das Backwerk nimmer schön. Man kann den Teig zu Aepfelküchlein auch nur mit siedend gemachtem Wein und ein wenig Zucker anrühren, und wenn er so ist, daß, wenn man die Aepfelschnitze eintunkt, etwas daran bleibt, so ist er zum Backen recht. Wer nicht Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem weißem Bier und etlichen Eiern anrühren. Die Aepfelküchlein werden so auch schön.

224. Spritzen-Gebackenes.

Man siedet ein Quart Milch mit eines halben

Hühnereies groß Butter und einem Stücklein Zucker ein klein wenig. Dann säet man so viel recht schönes weißes Mehl unter stätem Umrühren darein, bis der Teig ganz dick ist. Wenn er auf dem Feuer wohl abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel heraus gethan, ein wenig gesalzen, und 4 bis 5 Eier, eins nach dem andern, daran gerührt. Dann wird Schmalz in einem Pfännlein so groß, als man es zu Strauben braucht, nicht gar zu heiß gemacht, die dazu gehörige Spritze halb voll gefüllt, in der Rundung in der Pfanne herum gedrückt, und unter stetem Schütteln langsam gebacken. Bei dem ersten Gebackenen muß man sehen, ob der Teig zu dick oder zu dünne ist. Wenn es schwer ist, so ist der Teig zu dick, fällt es aber nach dem Backen zusammen, so ist der Teig zu dünne, und man muß daher sehr Achtung geben, daß man beim ersten Anrühren den Teig nicht zu dünne macht. Man kann ihm mit einem ganzen oder halben Ei noch immer nachhelfen. Wenn alles gebacken ist, legt man es ordentlich auf eine Schüssel und streut Zucker darauf.

225. Fastnachtsküchlein mit Hefen.

Es wird ein Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, 2 Eier zerkleppert und eines Hühnereies groß zergangene Butter daran gerührt. An dieses wird ein wenig Milch gegossen und nebst 2 Löffel voll Bierhefen das Mehl damit angemacht, nach Gutdünken gesalzen, und wenn der Teig so dick wie ein dicker Spatzenteig ist, so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Dann wird eine Hand voll kleine Weinbeere daran gerührt, und so läßt man den Teig gehen. Wenn dies geschehen ist, läßt man ein Stücklein Schmalz in einem Pfännlein zergehen, tunkt, nachdem man sich die Hände sauber gewaschen hat, die Finger darein und ziehet aus dem Teige kleine runde Küchlein, welche man in heißem Schmalz

schön gelb heraus bäckt. Man kann den Teig auch ein wenig wirken, 2 Messerrücken dicke Blätze auswärgeln, mit dem Küchlein-Rädlein viereckigte Stücklein daraus schneiden und so backen.

Man kann auch Fastnachts-Küchlein auf folgende Art machen: Zwei Eier werden mit ein wenig Salz und einem spitzig gemessenen Quart Milch zerkleppert, und darein wird so viel Mehl gerührt, bis der Teig so ist, daß man ihn auswärgeln kann. Wenn er ausgewärgelt ist, wird ein Vierling Butter auf der Hälfte von dem Teige herum geschnitten, die andere Hälfte darüber gelegt, und so der Teig dreimal überschlagen, alsdann eines Messerrücken dick ausgewärgelt, mit einem Küchlein-Rädlein ausgeschnitten und gebacken.

Noch anders, und zwar süß, werden sie auf folgende Art gemacht: Nimm 3 Eierdotter, 1 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll Rosenwasser und 1 Löffel voll süßen oder sauren Rahm. Mache dieses mit Mehl an, wirke 2 Laiblein daraus, wärgle sie so dünn als möglich aus, lege die 2 Kuchen aufeinander und wärgle sie noch einmal ein wenig aus, schneide mit dem Küchlein-Rädlein nach Belieben große oder kleine viereckigte Stücke davon und backe sie aus heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus.

226. Schneeballen.

Man nimmt zwei ganze Eier und zwei Dotter, zwei Löffel voll süße Milch, ein wenig Salz und eines kleinen halben Hühnereies groß zergangene Butter, rühret es mit Mehl zu einem festen Teige an und wärgelt auf einem Nudelbrete so kleine Laiblein davon aus, daß die ausgewärgelten Blätze nicht größer, als ein kleiner Zinnteller sind. Dann schneidet man Schnitte hinein, eines guten Fingers breit auseinander, aber nicht ganz hinaus, nimmt einen Streif auf den Rührlöffel, den andern läßt man

liegen, und so fort, bis die geschnittenen Streifen gar sind, legt diese in recht heißes Schmalz, bäckt sie blaßgelb heraus nnd streuet Zucker darauf. Die Pfanne darf nicht größer seyn, als so, daß man einen Schneeballen auf einmal backen kann. Zu zwei bis drei Schneeballen, jeden eines kleinen Tellers groß, rechnet man gemeiniglich 1 Ei.

227. Citronen-Brod.

Nimm von 2 Eiern das Weiße und schlage es zu einem dicken Schnee; säe 1 Vierling gesiebten Zucker darein und rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde recht stark. Dann thu die Schaale von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, nebst dem Safte, auch 1 Vierling vom schönsten weißen Mehl daran, wirke es auf dem Nudelbrete nur so viel, daß es ausgewärgelt werden kann, und wärgle es eines kleinen Fingers dick aus. Stich Blätzlein, wie beim vorigen, aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreich sie mit Eierweiß, bestreue sie mit Zucker, und laß sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

Das Citronenbrod kann auch auf folgende Art gemacht werden: Man schlägt 2 Eierklar zu Schaum; indessen wird 1 Vierling abgezogener Mandeln recht zart gestoßen, und diese, nebst einem halben Pfunde gesiebten Zucker, von 2 Citronen die Schaale und der Saft zu den Eierklaren gethan. Wann dieses alles recht durcheinander gerührt ist, wird eben so viel vom schönsten weißen Mehle oder Stärkmehl dazu gethan, wie die erstern ausgestochen, auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

228. Zuckerbrod.

Zerkleppere drei Eier recht stark, säe einen Vierling gesiebten Zucker darein und rühre ihn eine kleine

halbe Stunde mit den Eiern. Hernach thue nach Belieben kleingeschnittene Citronenschaalen und einen Vierling vom schönsten weißen Mehle dazu. Belege eines oder mehrere Bleche mit weißem Papier und setze mit einem Löffel runde oder länglichte Laiblein darauf, laß sie ein wenig stehen und säe durch ein Haarsieb Zucker darauf. Schüttle das, was neben herum liegt, wieder ab und laß die Laiblein im Backofen schön gelb backen. Wems beliebt, kann auch einen Mandelguß darauf also machen: Es werden etliche geröstete Mandeln gestoßen, solche mit Eierweiß und Zucker eine Viertelstunde recht stark gerührt und kleingeschnittene Citronen- und Pomeranzenschaalen darein gethan. Hierauf nimmt man rundes, schön gebackenes Zuckerbrod, bestreicht es mit Eingemachtem, auf dieses streicht man das Gerührte, setzt es auf doppeltes Papier und läßt es in gelinder Wärme trocknen.

229. Geduldzeltlein.

Nimm von 3 Eiern das Weiße und schlage es zu dickem Schnee, thue einen Vierling gesiebten Zucker dazu und rühre es mit diesem eine halbe Stunde recht stark. Dann reibe von einer Citrone die Hälfte der Schaale auf einem Reibeisen ab, und thue es nebst dem Safte daran, säe 5 Loth Mehl darein und rühre den Teig wohl durcheinander. Hernach bestreiche ein Blech mit weißem Wachs, fülle etwas von dem Teige in ein Trichterlein, mache kleine Tropfen davon auf das Blech, in der Größe wie Zeltlein, und laß sie im Backofen schön gelb backen.

230. Bauernkrapfen.

Dazu nimm 1 Vierling Zucker und rühre ihn mit 4 Eierdottern eine Viertelstunde lang recht stark, thue 4 Loth abgezogene und zu kleinen Würfeln geschnittene Mandeln, die Schaale von einer halben

Citrone, 4 Löffel voll Mehl und nach Belieben auch Anis daran. Wenn dies alles recht durcheinander gemacht ist, so setze davon kleine Häuflein auf Oblaten und laß sie im Backofen schön gelb backen. Man kann die Mandeln auch weglassen.

231. Eierschaum.

Nimm 2 Eier schwer Zucker. An diesem reibe den vierten Theil von einer Citrone ab, schabe es von dem Zucker herunter, und laß es auf einem weißen Papier auf dem Ofen trocknen. Der übrige Zucker muß gerieben oder gestoßen und gesiebt werden, wie auch der Citronenzucker, wenn er trocken ist. Dann nimm von 3 großen Eiern das Weiße, schlage es zu einem recht dicken Schnee, so, daß man die Schüssel umstürzen kann, rühre den Zucker ganz langsam darunter, setze mit einem Löffel auf weißes Papier kleine Häuflein davon und laß sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

232. Chocoladeküchlein.

Man rühret 5 Eier mit einem halben Pfunde Zucker eine halbe Stunde recht stark. Dann wird 4 Loth geriebene Chocolade und 12 Loth Mehl dazu gethan, kleine Häuflein von dem Teige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf weißes Papier gesetzt und langsam gebacken.

233. Anisschnitten mit Mandeln.

Es werden 8 Eier recht stark zerkleppert und mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann wird ein Vierling Mandeln abgezogen und länglicht geschnitten. Wem's beliebt, der kann sie auch zuvor in einem Backofen etwas braun machen. Diese Mandeln werden nebst der Schaale von einer halben Citrone und 4 Loth Citronat klein geschnitten, auch wird nach Belieben Anis und Fenchel in das

Gerührte gethan, zuletzt anderthalb Vierling Mehl darein gerührt, und so der Teig in blecherne oder von Papier gemachte, mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Kapseln gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn sie kalt sind, werden sie zu Schnitten geschnitten und auf einem Bleche im Backofen gelb gemacht.

Ohne Mandeln werden sie also gemacht: Man rührt 4 Eier mit 1 Vierling Zucker eine halbe Stunde recht stark ab, dann thut man nach Belieben Anis und 6 Loth Mehl dazu. Wenn es mit diesem durcheinander gerührt ist, wird es, wie das erste Mal, eingefüllt, gebacken und zu Schnitten geschnitten.

234. Mandelhäuflein.

Man nimmt ½ Pfund abgezogene Mandeln, schneidet sie länglicht in 4 oder 5 Theile; dann werden 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, nebst der Schaale von einer Citrone länglicht geschnitten, hierauf das Weiße von 3 bis 4 Eiern zum Schaum geschlagen, ein halbes Pfund gesiebter Zucker dazu gethan, und mit diesem so lange gerührt, bis es ganz dick ist. Nun wird das Geschnittene dazu gethan und wenn es recht durcheinander gemacht ist, so setzt man Häuflein, einer guten welschen Nuß groß, auf Oblaten, und läßt sie in einem nicht heißen Ofen langsam backen. Wem's beliebt, der kann gestoßene Nägelein und Zimmt dazu nehmen.

235. Geröstete oder gebackene Mandeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird geläutert, dann ein halbes Pfund Mandeln mit einem Tuche sauber abgerieben und in den Zucker gethan. Hierin läßt man sie kochen, bis sie knacken. Darauf thut man sie vom Feuer weg, und rühret sie beständig, bis sie trocken sind, thut sie nochmal über's Feuer

und rühret sie, wie vorher, bis sie glänzen, thut sie alsdann heraus, schüttet sie auf ein Bret und zopft sie auseinander. Wem's beliebt, der kann auch Zimmt zu den gerösteten Mandeln nehmen.

Man kann auch die Mandeln geschält oder ungeschält 3 bis 4 Stunden im Rosenwasser, worein man ziemlich viel Zucker gethan hat, einweichen, dann wieder herausnehmen und in heißgemachtem Schmalze schön gelb backen. Wem's beliebt, der kann die Mandeln, so bald sie aus der Pfanne kommen, auf einem mit Zucker und Zimmt bestreuten Papier umkehren.

Man kann auch die Mandeln backen, daß sie wie kandirt aussehen. Wenn sie eine Zeit lang im Rosenwasser gelegen sind, nimmt man sie heraus, daß das Wasser abläuft. Dann läßt man Schmalz recht heiß werden, schwinget die Mandeln in gröblicht gestoßenem Zucker um, legt sie geschwind in das Schmalz und läßt sie gelb backen.

236. Macronen.

Ein Pfund Mandeln wird, wenn sie geschält sind, abgetrocknet, in 2 Eierklaren umgekehrt und zart gestoßen; alsdann werden noch drei Eierklar verklopft, und diese mit 5 Vierling gesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, die Schaale von einer Citrone klein geschnitten und mit den Mandeln in den Zucker und die Eier gerührt. Wenn alles recht durcheinander gerührt ist, macht man kleine Fingers lange und zweimal so dicke Wärgeln, stellt sie auf Oblaten, drückt sie in der Mitte ein wenig breit und läßt sie backen.

Auf andere Art: Es werden anderthalb Vierling Mandeln abgezogen, mit einem Eierklar und etlichen Löffeln voll Rosenwasser zart gestoßen, ein halbes Pfund gesiebter Zucker und die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben, dazu gethan, und mit diesem noch einmal im Mörser gestoßen.

Dann wird ein Nudelbret mit Mehl bestreut, der Teig darauf gethan, und, wie eben beschrieben, werden die Macronen davon auf Oblaten gesetzt und gebacken.

Ohne Mandeln: Zwei Eier und 2 Dotter werden mit einem halben Pfunde Zucker eine halbe Stunde gerührt; dann wird die Schaale von einer Citrone klein geschnitten und 20 Loth Mehl dazu gethan. Wenn es durcheinander gemacht ist, werden kleine Wärgeln in der Größe wie Macronen davon gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit gesiebtem Zucker bestreut und gebacken.

237. Anis-Marzipan.

Zerklopfe 2 Eier recht stark, thue ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein, und rühre es mit diesem eine halbe Stunde. Dann säe ein halbes Pfund Mehl bis auf etwas weniges darein, und wenn es mit diesem recht durcheinander gemacht ist, so thue den Teig auf ein Nudelbret, wärgle ihn kleinen halben Fingers dick aus, binde etwas feines Mehl in einen Flor, bestäube die dazu gehörigen hölzernen Mödel damit, drücke den Teig darein, dann stürze den Model um und schneide das Eingedrückte außen herum ein wenig ab, lege es auf ein mit einer mehligen Hand überfahrenes Bret und laß es über Nacht stehen. Des andern Tages bestreiche ein Blech mit ein klein wenig Butter oder Schmalz, bestreue es mit Anis, lege die Stücklein darauf, und laß sie in einem schon ziemlich kühlen Ofen backen. Oben müssen sie ganz weiß bleiben. Wenn man keine Mödel hat, kann man von dem Teige lauter kleine viereckigte Stücklein, eines 3 oder 6 Kreuzerstückes groß, schneiden, und eben so backen.

238. Weiße Mandel-Lebkuchen.

Man nimmt 1 Pfund Mandeln, legt sie nur ein wenig in warmes oder etliche Stunden in kaltes Wasser und schälet sie ab. Wenn dies geschehen ist, werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, klein geschnitten und auf einem Blech im Backofen gelb gebacken. Dann werden acht Eierklar zum Schaum geschlagen, ein Pfund gesiebter Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde recht stark gerührt, ½ Loth Zimmt, ein halbes Loth Cardemomen, ein Quent Nägelein, und wenn's beliebt, ein halbes Loth Muskatenblüthe, alles gröblicht gestoßen, sammt 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaalen und von einer Citrone die Schaale klein geschnitten, in den Zucker und die Eier gerührt, zuletzt ein Pfund vom schönsten Mehl darein gesäet, und wenn alles recht durcheinander gemacht ist, der Teig auf Oblaten gestrichen, die in der Größe wie der zwölfte Theil eines Bogen Papiers geschnitten sind, auf ein Blech gelegt, und in einem nicht gar heißen Ofen langsam gebacken. Sollte der Teig fließen, so thut man ein wenig Stärkmehl darunter.

Sulzen, Cremes, Schnee und Compote.

239. Weinsulz.

Löse 1½ Loth Hausenblasen in Wein auf, thu die Schaale von einer Citrone, wie auch 4 bis 6 ganze Nägelein, ganzen Zimmt in Stücklein gebrochen, auch ein wenig ganzen Safran dazu. Dies Gewürz muß alles in ein Tüchlein gebunden und sammt den Citronenschaalen in den Wein gethan werden. Mit diesem wird er in einem messingenen Pfännlein auf das Feuer gesetzt, gekocht, und mit

einem silbernen Löffel manchmal umgerührt. Dann zerklopfe ein halbes Pfund feinen Zucker in kleine Bröcklein, thu ihn, nebst der Schaale und dem Safte von einer Citrone in eine zinnerne Schüssel; gieße den siedenden Wein darauf, und rühre es so lange mit einem silbernen Löffel, bis der Zucker zerschmolzen ist. Dann gieß es durch ein Tuch auf porzellanene Schaalen, und laß es an einem kühlen Orte gestehen.

240. Quittensulz.

Man nimmt 6 bis 8 Quitten, reibet sie auf einem Reibeisen ab, gießt ein Seidlein Wein an das Abgeriebene, und seihet es durch ein dickes Tuch; drücket es fest aus, daß der Saft heraus kommt, und thut ihn, nebst so viel Zucker, daß er recht süß ist, und die Kerne aus den Quitten, (denn diese müssen die Sulz geben) in eine Kasseroll oder messingene Pfanne, läßt es so lange kochen, bis es so dick ist, daß es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einem Zinnteller kalt werden läßt. Dann drücket man es durch ein sauberes leinenes Tuch auf eine Porzellanschaale, decket diese zu, und stellet die Sulz an einen kühlen Ort, so wird sie gestehen. Wem's beliebt, der kann geschälte und halbirte Quitten im Zucker, Wein und Wasser weich kochen, aus diesen herausnehmen, mit Zimmt, Nägelein und Citronenschaalen bestecken, ein wenig in der Sulz mitkochen lassen, auf die Schaale legen, und dann erst die Sulz darüber gießen. Will man die Sulz recht fest haben, so kann ein Loth eingeweichte Hausenblasen mitgesotten werden.

241. Gesulzte Aepfel.

Dazu nimmt man Borsdorfer-Aepfel, schält sie, und höhlt sie aus. Sie zu füllen, nimmt man Zibeben, kochet sie in Wein recht weich, treibet sie durch

ein Haarsieb, so wird es dick, wie Sulzen sind. In das Durchgetriebene thut man so klein als möglich geschnittenen Citronat, und füllet die Aepfel damit aus. Dann werden sie in halb Wein und Wasser mit Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmt weich gekocht und auf eine Schüssel herausgelegt. Zu dieser Brühe wird, nebst der Schaale von einer halben oder ganzen Citrone, noch so viel Zucker, als nöthig ist, die Sulz süß genug zu machen, noch etwas Wein und Wasser und 1 Loth im lauen Wasser über Nacht eingeweichte Hausenblasen gethan, und alles zusammen noch gekocht. Dann gießt man die Sulz, nachdem man sie probirt hat, ob sie gesteht, durch ein Tuch über die Aepfel, decket sie zu, damit die Sulz desto heller wird, und läßt sie an einem kühlen Ort gestehen. Will man die Sulz roth haben: so kann man ein Stücklein spanischen Flor (Tournesol) mitkochen lassen.

242. Gesulztes, schwarzes Wildpret.

Man nimmt 8 saubergewaschene und geputzte Kalbsfüße, nebst 4 bis 6 Pfund schwarzes Wildpret, setzt es mit 3 Maas Wasser, 1 Maas Wein, ein Seidlein (halbe Maas) Weinessig und Sulz zum Feuer; thut ferner dazu: drei große Zwiebeln, Sellerie- und Peterlingwurzeln, etliche gelbe Rüben, nebst 20 ganzen Pfefferkörnern, läßt es langsam einkochen, und schäumt es fleißig ab. Wirft es keinen Schaum mehr auf, so thut man ferner in den Hafen: 3 Lorbeerblätter, 1 Quent ganze Nägelein, eine in Scheiben zerschnittene Citrone, die aber nicht bitter sein darf, und läßt es mit diesem noch so lange kochen, bis die Sulz die Probe hält, und das Fleisch weich gekocht ist. Ist dieses, so gießt man die gekochte Sulz ab, schöpft das Fett sauber davon herunter, legt das Fleisch nebst den Kalbsfüßen, welche ausgebeint werden müssen, in eine Schüssel, daß es

kalt wird. Dann nimmt man ein Kasseroll oder Fußhafen, schlägt drei Eierweiß zum Schaum; drückt von einer Citrone den Saft daran, und gießt die Sulz, so vorher wieder heiß gemacht werden muß, dazu, deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es anfängt zusammen zu gerinnen. Alsdann gießt man es in eine an Stuhlfüße gebundene Serviette, stellt ein Geschirr unter, und läßt es rein durchlaufen. Ist die Sulz das erste Mal nicht ganz helle, so wird sie noch einmal aufgegossen. (Im Winter muß aber dieß in der Stube in der Wärme geschehen, welches bei den Sulzen allemal zu beobachten ist.) Alsdann nimmt man eine Schneckenform, oder sonst ein beliebiges Geschirr, gießt etwas von der durchgeseihten (filtrirten) Sulz hinein, setzt es an einen kühlen Ort, damit die Sulz bald gestehe. Sodann ziert man die eingegossene Sulz mit allerhand aus, als: mit etlichen ganzen Muskatenblumen, ganzen Nägelein, abgeschälten Mandeln, Pistacien, mit zu kleinen Blättlein geschnittenen frischen Lorbeerblättern, Rosmarinzweiglein und Citronenscheiben, schneidet das Wildpret und die Kalbsfüße in beliebige Stücke, leget beides in die Form hinein, und gießt sie mit der noch übrigen filtrirten Sulze auf, daß sie ganz voll ist, stellt sie an einen kühlen Ort oder in Keller, daß es gesteht. Will man ein Stück Geflügel ganz in die Sulz legen, so wird es, wie beschrieben worden ist, ausgebeint, mit der Farce, wie gesagt, ausgefüllt, und wie das Wildpret mit den Kalbsfüßen gekocht; nur, daß der Essig davon weggelassen wird. Alsdann wird ein Geschirr, worein das Geflügel geht, genommen, der Boden desselben 2 Finger hoch mit Sulz begossen, und wann diese bestanden ist, nach Belieben Verzierungen darauf gemacht, das Geflügel so darauf gelegt, daß der Rücken über sich sieht, das Geschirr mit Sulz vollends aufgefüllt, und wann sie wieder recht bestan-

den ist, wie die erste umgekehrt. Man kann auch etliche kleine Krebse sieden, und zur Verzierung in die Sulz legen. Den Schweinskopf sulzt man eben so ein.

243. Chocoladekrem.

Man läßt ein Quart süßen Rahm und eben so viel Milch siedend werden. Indessen reibt man einen guten halben Vierling, auch etwas weniger, Chocolade, und thut ihn, nebst einem Stücklein Zimmet und Zucker, so viel als beliebt, in die Milch, läßt es eine Viertelstunde kochen, und rühret es, nachdem man den Zimmt heraus gethan hat, mit 6 Eierdottern an, gießt den Krem in eine beliebige Schaale, stellt diesen auf heißes Wasser, und läßt ihn so lange darauf, bis er gestanden ist. Auf diesen Krem kann man von Oblaten Buchstaben oder Streifen, oder kleine Blümlein schneiden, sie mit dem weißen Zucker bestreichen, solche trocknen lassen, und den Krem vor dem Auftragen damit belegen, so sieht es sehr schön aus. Man kann den Chocoladekrem auch statt der Milch, mit halb Wasser und Wein, aber kalt anrühren, übrigens wie den mit Milch kochen.

244. Eier-Schnee.

Schlag das Weiße von 8 Eiern zum dicken Schnee. Indessen laß eine Maas gute Milch, nebst einem Stücklein ganzen Zimmt und Zucker in einer messingenen Pfanne sieden, setze dann von dem Schnee mit einem Löffel, einer kleinen Faust groß, runde Stücke hinein, aber nicht zu viel auf einmal, daß sie in der Pfanne umgewendet werden können. Laß sie eine kleine halbe Viertelstunde sieden, und lege sie hernach mit einem Schaumlöffel auf ein beliebiges Geschirr heraus; fahre so fort, bis der Schnee gar ist. Dann rühre die Milch mit 5 bis 6 Eierdotter an, und gieße sie zwischen den Schnee gleich, oder erst, wenn beides kalt ist.

245. Läuterung oder Behandlung des Zuckers, um ihn zu vielen Gegenständen geschickt zu machen.

Man nennt Zuckerläuterung fast eine jede Behandlung des Zuckers, wenn er in Wasser gelößt und von seinen etwa noch anhängenden oder selbst damit inniger verbundenen Unreinigkeiten getrennt wird.

In unserm Original befindet sich folgende Vorschrift, um den Zucker zu läutern: Man soll ein Pfund Zucker in kleine Bröcklein schlagen, ihn in eine messingene Pfanne bringen, mit einem guten Quart (¼ Maas) Wasser übergießen und dann so lange sieden, bis der Zucker Blasen wirft. Man soll dann das Weiße von einem Ei zum Schnee schlagen, einen Eßlöffel voll Rosen- oder gemeines Wasser daran gießen und in den Zucker thun, dann aber noch so lange kochen, bis die Flüssigkeit recht helle ist und steigen will. Dann seihe man den Zucker durch ein sauberes Tuch, so kann man ihn zum Einmachen oder wozu man sonst will, gebrauchen.

Diese Vorschrift enthält nun einen einzigen Grad der Läuterung oder Consistenz des Zuckers, welcher wohl allein nicht hinreichen würde, ihn dann nach dieser Behandlung zu einem jeden Gegenstande der feinern Kochkunst zu benützen. Ich will mich hier keineswegs auf die Conditorei im eigentlichen Sinne des Wortes ausdehnen, den dazu ist dieses Buch nicht geeignet, und es würde auch einen zu großen Umfang dadurch erhalten.

Wenn man den Zucker mit Ei läutern will, so hilft es ein wenig oder gar nichts. Wenn man ein Ei zerschlägt oder Schaum davon macht und es dann in den heißen Zucker einrührt, erhärtet es in dem Augenblicke, in welchem es in den Zucker kömmt und nimmt den Schmutz des Zuckers nicht an.

Man bereitet ein Zucker-Läuterungswasser, indem

man auf 2 Maas Wasser 3 Eierweiß zu Schaum schlägt, und sie dann mit dem Wasser vermischt. Um nun Zucker mehr oder weniger fest zu läutern, lößt man ihn in diesem Läuterungswasser auf, läßt ihn aufkochen und wiederholt dieses Zuschütten und Aufkochen so lange, bis der Schaum, der jedesmal entsteht, vollkommen weiß erscheint. Nun erst kann man den Zucker zur gehörigen Stärke einkochen, wenn er recht rein und klar sein soll. Man hat für die verschiedenen Grade der Stärke, zu welcher man den Zucker einkocht, verschiedene Benennungen.

Verschiedene eingemachte saure und süße Sachen.

---

246. Hagenbutten-Mark.

Es werden schöne reife Hiefen in der Mitte entzwei geschnitten, sauber geputzt und gewaschen. Alsdann läßt man sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig (morsch) sind. Nun werden sie durch einen Seiher getrieben und zu 1 Pfund Mark, 1 Pfund Zucker geläutert, bis er Fäden zieht. Dann thut man ihn eine Viertelstunde vom Feuer, daß er ein wenig erkaltet, weil sonst das Mark die schöne rothe Farbe verliert, rührt das Mark hinein, thut es wieder auf's Feuer, und läßt es unter stätem Umrühren noch eine starke Viertelstunde kochen, stellt es dann vom Feuer, und wenn es kalt ist, wird es in ein Zuckerglas gethan, dieses mit Papier zugebunden, und darein mit einer Kluse (Stecknadel) Löchlein gestochen. Man kann auch nur den geläuterten Zucker an das Mark rühren, und wenn's beliebt, die Schaale von einer Citrone klein geschnitten darunter

thun, aber dann kann man das Mark nicht so lange aufbehalten.

Auch kann man das Mark in eine Schüssel thun, und wenn es ein halbes Pfund ist, 1½ Vierling vom feinsten gesiebten Canarienzucker nach und nach darunter rühren, in ein Glas füllen und so aufbehalten.

247. Ganze Hohlbeeren einzumachen.

Nimm 1 Pfund Zucker und läutere ihn so lange, bis er Fäden zieht. Dann laß ihn ein wenig erkalten und thue anderthalb Pfund ausgelesene ganze Hohlbeere (Himbeere) darein, laß sie ohngefähr eine Viertelstunde langsam kochen, und thue sie dann mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, daß sie nicht zerdrückt werden. Laß die Brühe ganz dick einkochen, thue die Hohlbeere wieder hinein, und wenn sie noch etliche Wall aufgethan haben, so setze sie vom Feuer, laß sie erkalten und thu sie in ein Zuckerglas zum Aufheben.

Man kann die Hohlbeere auch auf folgende Art einmachen: Man nimmt recht schöne zeitige Hohlbeere, klaubet sie sauber und läßt sie über Nacht zugedeckt in einem Keller stehen. Des andern Tages nimmt man zu 2 Pfund Hohlbeeren 1 Pfund Zucker, klopft ihn in kleine Stücklein, thut ihn sammt den Beeren in eine messingene Pfanne und läßt beides miteinander unter stätem Umrühren so lange kochen, bis daß es, wenn man etwas davon auf einen Zinnteller thut, gesteht und nicht mehr auseinander läuft. Nun läßt man es in der Pfanne ein wenig kalt werden, gießt es in ein Zuckerglas oder in einen neuen irdenen Hafen, bindet es mit einem weißen Papiere zu, und sticht oben mit einer Stecknadel Löcher darein. Auf diese Art kann man die Hohlbeere Jahr und Tag aufbehalten. Man braucht diese gemeiniglich zum Backwerk.

248. Hohlbeersaft.

Die Hohlbeere werden in ein Geschirr gethan, zugedeckt und in Keller gestellt, bis sie anfangen, Saft zu bekommen und säuerlich zu werden. Alsdann werden sie durchgepreßt. Nun nimmt man zu einer halben Maas Saft 1 Pfund schönen Zucker, und läßt beides miteinander sieden, bis es dicklicht ist, sodann ist er fertig, und man füllet ihn, wenn er kalt ist, in kleine Zuckergläser oder Bouteillen. Man giebt ihn den Kranken unter dem Wasser zu trinken.

249. Johannisbeeren einzumachen.

Man wiegt 1 Pfund, höchstens 5 Vierling, recht zeitige Johannisbeeren, und zopft sie von den Stielen. Dann nimmt man 1 Pfund Zucker, zerklopft und läutert ihn mit 1 Quart Wasser, bis er Blasen bekommt. Hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beeren hinein und läßt sie so lange kochen, bis es, wenn man es probirt, nicht zerläuft. Hierauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig erkalten, und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbehalten. Auf diese Art eingemacht, gebraucht man sie zum Backwerk; zum Confekt nimmt man aber recht schöne ganze Träublein, wäscht sie sauber und läßt sie in einem Seiher ablaufen, legt sie in recht stark geläuterten Zucker und läßt sie darinnen nur eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Glas, und wenn der Zucker noch dicker eingekocht ist, läßt man ihn ein wenig erkalten, gießt ihn darüber und behält sie zum Gebrauche auf.

250. Weichseln einzumachen.

Läutere ein halbes Pfund Zucker, lasse ihn ein wenig erkalten, und thu dann 1 Pfund abgezopfte,

oder besser, mit kurz abgeschnittenen Stielen Weichseln darein. Lasse sie eine Viertelstunde sieden, dabei muß man aber Achtung geben, daß sie nicht einschrumpfen. Dann nimm die Weichseln heraus, und lasse den Saft noch so lange kochen, bis er ganz dick ist. Gieße ihn dann über die Weichseln, und wenn sie erkaltet sind, so fülle sie in Gläser. Bedeckt der Saft die Weichseln nicht, so muß man noch geläuterten Zucker darüber gießen.

Man kann auch die Weichseln aussteinen und in dem geläuterten Zucker so lange kochen, bis die Brühe anfängt dick zu werden, so sind sie fertig. Diese gebraucht man zum Backwerk, aber man muß sie unter dem Kochen umrühren, denn sie brennen gerne an. Wem's beliebt, der kann auch etwas Nägelein und Zimmt mitkochen lassen.

251. Aepfel=Schelee.

Schneid Borsdorfer=Aepfel in der Mitte entzwei, laß aber die Kerne darinnen, und sied sie im Wasser, und wem's beliebt, mit etwas Wein, in einer messingenen Pfanne, worin sie Platz haben, so lange, bis sie recht weich sind. Dann werden sie durch eine Serviette oder Haarsieb gedrückt, und zu jedem Pfund Saft wird ein halbes Pfund Zucker gewogen; dieses miteinander in einer messingenen Pfanne langsam, und so lange gekocht, bis der Saft ziemlich dick ist. (Unter dem Kochen muß er fleißig abgeschäumt werden.) Dann wird in zwei Pfund Saft die Schaale von 1 bis 2 Citronen, die man länglicht zerschnitten hat, gethan, und mit dieser so lange gekocht, bis, wenn man etwas davon auf ein Zinnteller thut, es, wenn es kalt ist, gesteht. Dann wird es vom Feuer gesetzt und in die dazu gehörige Gläser gegossen, wie das andere Schelee zugebunden und zum Gebrauche aufbehalten. Wenn man das Schelee süßer haben

will, kann man zu 1 Pfund Saft 3 Vierling Zucker nehmen.

252. Quitten-Latwerge.

Wasche die Quitten sauber, trockne sie mit einem Tuche ab, siede sie im Wasser, bis sie weich sind; schäle die Haut davon, schabe das Mark von dem Kernhaus sauber ab, und treibe es durch einen Seiher oder Haarsieb. Dann nimm, wenn es ein Pfund Mark ist, 1 Pfund Zucker, läutere ihn mit dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden sind, thue das Mark dazu, und koche es noch so lange, bis es so dick ist, daß es sich nicht mehr an der Pfanne anhängt. Dann thue es in Schachteln oder in papierne Kapseln, und lasse es in der Stube trocknen. Gestoßene Nägelein, Zimmt und Citronenschaalen können auch mitgekocht werden.

Man kann auch die Quitten schälen, auf einem Reibeisen abreiben, und halb so viel Zucker, als die abgeriebenen Quitten schwer sind, läutern, die Quitten darein thun, und beides noch so lange kochen lassen, bis es sich von der Pfanne ablößt. Dann wird es, wie das Vorige, getrocknet.

253. Zwetschgenmus.

Eine beliebige Menge Zwetschgen werden entsteint, in einen Kessel gebracht und mit gelindem Feuer recht weich gesotten, damit sich die Schaalen ablösen, man treibt sie dann durch ein Sieb, bringt sie wieder in den Kessel, und kocht sie so lange, bis eine Probe auf ein irdenes Teller gebracht, keine Flüssigkeit mehr ablaufen läßt.

Man kann auch etwa, nachdem man glaubt, sie noch einige Stunden kochen zu müssen, ganzen Ingber, Nelken, grüne Nußschaalen und Holderbeeren hinein thun. Von letzterm bekommt das Mus eine schöne dunkle Farbe und auch einen angenehmen

Geschmack. Einige setzen Zucker zu, welches aber bei recht guten Zwetschgen unnöthig ist. Man kocht auch Kirschen, Birnen und Aepfel auf diese Art zu einem guten Mus für die Haushaltung ein. Manche Personen kochen auch die Zwetschgen sammt den Häuten zum Mus, dann aber müssen sie vorher ausgesteint werden.

254. Bohnen in Essig einzumachen.

Man nimmt ganz kleine junge Bohnen, putzt sie sauber, und läßt sie in siedendem Wasser nur etliche Wall aufthun. Dann läßt man sie sauber ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit etwas ganzen Pfefferkörnern und gießt so viel Essig darauf, daß er darüber geht; auf diesen aber starken Fingers dick recht gutes Oel oder zergangenes Schmalz. So kann man die Bohnen zugebunden aufbehalten, und wie andern Salat angemacht, auf den Tisch geben.

255. Kleine Kukummern einzumachen.

Die kleinen unreifen Kukummern eignen sich am Besten zum Einmachen. Man wasche deren ohngefähr 100, salze sie mit einer kleinen Hand voll Salz ein, und lasse sie 24 Stunden stehen, rüttele sie aber während dieser Zeit einigemale untereinander. Dann gieße man das Salzwasser ab und gewöhnlichen Essig darüber, und zwar soviel, daß er die Gurken bedeckt. So läßt man die Gurken wieder einige Tage ruhen, endlich siedet man ächten Weinessig mit Gurkenkraut, 20 Stück Nelken, eben so vielen Pfeffer- und englischen Gewürz-Körnern, und legt, sobald diese Flüssigkeit im Sude sich befindet, die Kukummern hinein und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen. Man hebt sie, sobald sie erkaltet sind, in einem steinernen Topfe auf. Die Kukummern dürfen in keinem eisernen Geschirr gekocht werden, und der Essig muß sie immer bedecken.

Einige Getränke, welche in den Frühstunden oder Abends servirt werden können.

256. Chocolade.

Die Chocolade, als Hauptstoff zu diesem beliebten und nährenden Getränke, ist sehr verschieden, wenn gleich nichts anderes als Zucker, Kakao und einige Gewürze, welche man liebt, zu ihrer ursprünglichen Bereitung angewendet werden.

Man kauft die Chocolade in Täfelchen, deren gewöhnlich 16 Stück auf ein leichtes Pfund kommen, und ein jedes solches Täfelchen rechnet man zu einer Tasse oder Becher des Chocoladegetränks.

Die Ursache der Verschiedenheit der mehreren oder minderen Güte der Chocolade beruht theils auf der Wahl sehr feiner Mittel, theils auf der Länge der Bearbeitung, wodurch eine große und feine Zertheilung mehr oder minder bezweckt wird. Von Verfälschungen der Chocolade mit geröstetem Mehl und den Schaalen des Kakao rede ich hier nicht, diese sind zu auffallend und werden sogleich bei Bereitung derselben zum Getränk sichtbar, indem solche Chocolade ein dickliches pappiges Getränk giebt, welches ein feiner Gaumen verschmäht.

Um Chocolade nach Maßgabe der Gesellschaft zu machen, gießt man so viel Becher voll reines Wasser, als man Chocolade fertigen will, in einen Topf, nimmt eben so viele Tafeln Chocolade, die man entweder in kleine Stückchen zerschneidet, oder auf einem Reibeisen reibt. Man kocht beides zusammen einigemal auf, hebt den Topf vom Feuer, und läßt ihn eine Viertelstunde lang stehen. Man macht unterdessen die Becher oder Tassen in heißem Wasser warm, und querlt bei jeder Tasse, die man einschenkt,

etwas Schaum, welchen man darauf setzt und so servirt.

Soll die Chocolade mit Milch bereitet werden, so nimmt man nach Bedürfniß eine Maas frische Milch, welche vorher noch nicht aufgekocht oder über Nacht gestanden hat. Man macht die Milch recht heiß, gießt den dritten Theil davon in ein anderes Geschirr, und verrührt 4 Eierdotter damit, daß sie recht hoch aufschäumen, man setzt die Milch, ohne die Eier, wieder zum Feuer, und wenn sie zu steigen anfängt, schüttet man 8 bis 10 Loth Chocolade hinzu, und rühret sie fleißig um, dann wird die Chocolade vom Feuer genommen, und die Milch mit den Eiern eingequerlt. Wenn sich die Chocolade recht schaumig querlen soll, so thut man das Pulver gerade zu der Zeit in die Milch, wenn sie eben aufsteigt, darin liegt der Vortheil. Wenn der Schaum auf der Tasse steht, lieben es manche Personen, daß man ihn brennt, oder eigentlich erhärtet, auch geschieht dieses deswegen, damit er besser stehen bleibe und nicht so leicht vergeht. Man bedient sich dazu einer glühenden Kohlenschaufel, auf welche man glühende Kohlen legt, und sie eines Fingers breit entfernt darüber hält.

257. Glühwein.

Sechs ganze und vier Eiergelb werden in eine Kasserolle gethan, und nach und nach 1 Maas weißer Wein darunter gerührt. Man legt ein Stückchen Zimmt zu, versüßt mit einem halben Pfunde Zucker, und läßt die Flüssigkeit durch ein Siebchen laufen, damit der Hahnentritt oder der sogenannte Keim der Eier zurück bleibe. Dann setzt man die Kasserolle wieder zum Feuer und schlägt den Glühwein mit einem feinen Eierbesen so lange, bis er größtentheils in einen dichten Schaum umgeändert worden ist, worauf man ihn in Bechern servirt.

258. Reformirter Thee.

Man brüht auf 4 Personen einen Eßlöffel voll Thee mit 1 Maas kochendem Wasser an, und läßt ihn gehörig ziehen; dann verrührt man 6 — 8 Eier mit einer halben Maas Milch, macht dieses über dem Feuer mit einem Stückchen Zimmt heiß, und gießt es nebst dem Thee, den man abschüttet, in einen andern Topf, worauf mehr oder weniger (ein halb Pfund) Zucker, je nachdem man das Süße liebt, zugesetzt wird, und servirt diesen Thee mit einem guten Gebackenen.

Kühlende Getränke.

---

259. Mandelmilch.

Man lese ein halb Pfund süße Mandeln recht rein aus, entferne alle zerbrochenen Stückchen davon, welche immer der Mandelmilch einen unangenehmen Geschmack ertheilen, und wasche sie mehreremal mit frischem Wasser, wobei man sie mit den Händen durchreibt. Hierauf reibe oder stoße man die Mandeln unter Zugießung einiger Löffel voll Wasser, damit sie nicht öligt werden, recht fein, und schütte nach und nach zwei Maas Wasser hinzu. Die erhaltene weiße Flüssigkeit wird dann durch ein recht reines, leinenes Tuch gedrückt und nach Belieben Zucker (18 Loth) zugesetzt. Die Mandelmilch servirt man in Gläsern, oder eigenen dazu bestimmten porzellainenen Bechern. Man kann auch die Mandelmilch nach eines Jeden Verlangen in kleinen Portionen verfertigen, wenn man den Mandelsyrup zu machen versteht.

260. Limonade.

Man drücke 4 Stück schöne frische Citronen durch

einen Seiher, damit Kerne und Fasern zurück bleiben, dann reibe man etwas Gelbes von einer Citrone auf einem Stückchen Zucker ab, lege es in den Saft, gieße ihn dann in eine Maas Wasser und versüße es mit 15 bis 18 Loth Zucker, je nachdem man die Limonade süßer liebt, man kann auch etwas an der Menge des Wassers fehlen lassen, und so viel weißen guten Wein zusetzen, doch wenigstens $1/4$ des Ganzen, sonst schmeckt die Limonade nicht gut.

261. Punsch-Essenz.

Von 6 schönen, recht saftigen Citronen reibt man das Gelbe von einer und einer halben auf einem Stück Zucker ab, und dann werden sie alle so weit abgeschält, daß nur das reine Mark daran noch übrig ist. Dieses Mark bringt man mit einer Kaffeeschaale voll kalten Wassers in ein Becken und läßt es eine Viertelstunde stehen. Dann übergießt man in einer andern Schüssel $1 1/2$ Pfund Zucker mit einem Schoppen siedenden Wassers, und lößt ihn auf, reibt eine halbe Muskatennuß, bindet sie in ein Tüchlein und brüht sie mit dem Zucker ebenfalls an, bringt ihn zu den Citronen, vermischt alles gut und drückt es durch ein sauberes Tuch; diesem Safte wird dann eine Bouteille feiner Arak zugesetzt, das Ganze auf Bouteillen gefüllt, gut verstopft und an einem kühlen Orte aufbewahrt; man kann 6 Bouteillen Punsch davon bereiten, wenn man die Essenz in 3 Maas siedendes Wasser gießt. Das Unreine setzt sich oben an die Bouteille an und muß abgenommen werden.

Inhaltsverzeichniß.

Der Buchstabe S bedeutet die Seitenzahl und der Buchstabe G den Gegenstand.

A.	S.	G.
Aal am Spiese zu braten	68	97
Aepfel, gedämpfte	133	202
Aepfel, gesulzte	160	241
Aepfelkuchen ohne Butterteig	142	212
Aepfelküchlein	150	223
Aepfelmus mit einer Kruste	112	161
Aepfel-Schelee	168	251
Aepfel-Torte	134	203
Allapatrie	7	5
Anis-Marzipan	158	237
Anisschnitten mit Mandeln	155	233
Auerhahn gebraten	128	190
Auflauf von Aepfeln	100	141
Auflauf von Erdbirn	100	140
Auflauf von Johannisbeeren (hier Eispersbeeren)	101	143
Auflauf von Mehl und Eiern (hier Kuchenmichel)	92	128
Auflauf von Reis	101	142
Auflauf von weißem Brode mit Mandeln	99	139
Austern, gebratene	72	102

B.		
Barben, Hechte und Forellen in einer Sardellensauce	68	96
Bauernknöpflein	104	148
Bauernkrapfen	154	230
Biersuppe	17	24

	S.	G.
Birnen, gedämpfte	133	201
Bisquit-Torte	140	208
Blau- oder Winterkohl auf gemeine Art	34	45
Blumenkohl mit Parmesankäse	41	53
Boeuf à la mode	26	37
Boeufstek (Rostbraten)	29	39
Bohnen in Essig einzumachen	170	254
Bohnen-Salat	132	195
Bohnen zu dämpfen	45	60
Bratwürstlein ohne Därme, auf jedes Zugemüs zu gebrauchen	52	73
Brief-Couvert	145	216
Brockelerbsen	46	62
Brod-Torte	139	207
Butter-Bretzlen	146	217
Butterknöpflein, braune	20	29
Butterknöpflein, gewöhnliche	20	28
Butterteig, geblätterter, zu Pasteten und Torten	53	76
Butterteig, mürber	54	77

C.

Chokolade	171	256
Chokoladekrem	163	243
Chocoladeküchlein	155	232
Chokoladesuppe mit Milch	17	23
Chokolade-Torte	141	209
Citronen-Brod	153	227
Citronen-Salat	133	200
Citronen-Torte	137	205

D.

Dampfnudeln mit Krebsen	94	130
Dampfnudeln, süß oder gesalzen	93	129

E.

Eier, eingeschlagene	90	124
Eier, farsirte oder gefüllte	90	125
Eierflädleinsuppe	14	18
Eiergerstensuppe	16	21

	S.	S.
Eier, gerührte, mit einer Kruste	89	122
Eierkäse, vorzüglich zu braunen Suppen	22	33
Eierkuchen (hier Eierpolster)	91	127
Eierschaum	155	231
Eier=Schnee	163	244
Enten, gedämpfte wilde, mit Farce	86	119
Ente zu braten	127	185
Erbsen, trockene, zu kochen	47	63
Erdbirn, Grundbirn oder Kartoffeln zu kochen . .	46	61
Erdbirnknöpflein	104	149
Erdbirnmus	111	160
Erdbirnnudeln	95	132
Erdbirn=Salat	132	198

F.

Farce von Kalbfleisch	55	80
Farce zu Wildpretpasteten	55	81
Fasan	129	191
Fasan, gedämpfter	88	120
Fastnachtsküchlein mit Hefen	151	225
Fische zu mariniren	66	94
Flädlein, aufgezogene	97	135
Fleischbrühe, gute gewöhnliche	1	1
Forellen blau zu sieden	65	92
Forellen mit süßer und saurer Sulz	65	93
Fricando von Kalbfleisch	74	105
Fricassee von geschnittenen Eiern	89	123
Fricassee von Kalbfleisch	74	104
Frösche zu fricassiren	71	101

G.

Gänseklein, Gänsegeräusch, schwarz zu kochen . .	88	121
Gans, gebratene	127	188
Gedultzeltlein	154	229
Geisscheere und Geisviertel zu braten	123	178
Gerste, gewiegte oder geriebene	10	10
Gerstensuppe	11	13
Glühwein	172	257
Gogelhopfen, abgerührter	143	213
Grossuppe, Grützsuppe	12	14

12

H.	S.	G.
Hagenbutten-Mark	165	246
Hagenbutten- oder Hiefen-Sauce	117	171
Hammelsschlegel auf gemeine Art	121	175
Hammelsschlegel, gespickter	82	113
Hammelsschlegel wie Wildpret zu braten	122	176
Hasenbraten	125	183
Hecht in einer Schüssel mit Sardellen gedämpft	67	95
Hefenküchlein	144	214
Hefenteig, allgemeiner, recht guter	54	78
Hirsch- oder Rehziemer mit einer Kruste	83	115
Hohlbeere, ganze, einzumachen	166	247
Hohlbeer-Saft	167	248
Holippen	148	221
Hühner, fricassirte junge	84	116
Hühner, gebratene	127	187
Hühnerpastete	57	83
J.		
Johannisbeeren einzumachen	176	249
K.		
Kälberfüße mit brauner Brühe	81	112
Kälbergekrös zu kochen	80	111
Kälber-Nierenbraten oder Brustbraten	117	172
Kaiserkuchen	97	136
Kalbfleisch, eingemachtes, auf allgemeine Art	73	103
Kalbfleischpasteten, kleine	59	86
Kalbsbriesen zu kochen	78	109
Kalbsbrust, gefüllte	119	173
Kalbsfüße zum Gemüs	51	69
Kalbshirn zu kochen	79	110
Kalbskopf zu sieden	75	106
Kalbsleber, ganze gedämpfte	77	107
Kalbsleber zu Gemüsen	50	68
Kalbslunge mit Soos	78	108
Kalbsohren, gefüllte	51	70
Kalbsschlegel auf gemeine Art	121	174
Kapaun, farsirter	85	118
Karbonaden von Kalbfleisch	49	67

	S.	G.
Karpfe, gebackener	63	90
Karpfen blau zu sieden	61	88
Karpfen in schwarzer Soos	64	91
Karpfenpastete	58	85
Karpfen zu braten	62	89
Karviol oder Blumenkohl zu kochen auf gemeine Art	41	52
Kirschenkuchen	141	210
Knöpflein, rothe, von Krebsen	21	30
Knöpflein zur Suppe der Königin à la Raine	19	27
Knopf, gesottener, mit allerlei Soosen	105	151
Königinnensuppe	15	19
Königsküchlein in die Suppe	22	32
Körbelkrautsuppe	9	9
Kohlrabi auf allgemeine Art	36	47
Kopfsalat	131	194
Kopphahn	127	186
Kraut, gefülltes	38	50
Krebs-Auflauf	99	138
Krebseuter	22	34
Krebse zu sieden	70	100
Krebsmus mit Reis	110	157
Krebspastete am Fasttage	57	84
Krebssuppe	7	6
Kuchen von Johannisbeeren	141	211
Küchlein, gebackene, an Fasttagen zu Gemüsen	51	71
Küchlein, gebrühte	149	222
Küchlein von kaltem Braten	52	72
Kukummern, kleine, einzumachen	170	255
Kukummern-Salat	132	196

L.

Lammsviertel als Braten	123	177
Limonade	173	260
Linsen zu kochen	47	64

M.

Macronen	157	236
Mandelhäuflein	156	234
Mandelkränzlein	146	218
Mandel-Lebkuchen, weiße	159	238

	S.	G.
Mandelmilch	173	259
Mandeln, geröstete oder gebackene	156	235
Mandel-Torte	138	206
Meerrettig (Kreen) mit Fleischbrühe	48	65
Meerrettig mit Milch	48	66
Mehlknöpflein, Augsburger	103	145
Milchsuppe	18	25
Mus von weißem Brode	111	159
N.		
Nudelkuchen	96	134
Nudeln, gestutzte	96	133
Nudeln, ordinäre, geschnittene	13	17
O.		
Ochsenhirn	29	40
Ochsenmaul	31	43
Ochsenzunge	30	41
Ochsenzunge, rothe eingesalzene	31	42
Omeletten	53	75
P.		
Pasteten, von der Verfertigung derselben	55	82
Pfannenkuchen auf andere Art	91	126
Pudding, englischer	107	152
Pudding von Krebsen	108	154
Pudding von Reis	107	153
Punsch-Essenz	174	261
Q.		
Quitten-Latwerge	169	252
Quittenschaum	112	162
Quittensulz	160	240
R.		
Ragoutkuchen	98	137
Rahm- oder Milchsauce	115	168
Rahmstrudeln, ordinäre	95	131

	S.	G.
Rebhühner, gebratene	130	192
Rehrücken= oder Ziemer zu braten	124	181
Rehschlegel zu braten	125	182
Reismus auf allgemeine Art	110	158
Reissuppe	12	15
Rindfleisch mit einer Kruste	25	36
Rindfleisch, rollirtes oder gewickeltes	28	38
Rindfleisch, wie es gewöhnlich gesotten wird	23	35
Rindsmaul auf deutsche Art	32	44
Rüben, gelbe	44	57
Rüben, weiße	44	58

S.

Sagosuppe, gewöhnliche	10	11
Salat, italienischer	133	199
Sardellen=Sauce	113	165
Sauce, einfache weiße	113	163
Sauce, scharfe, Senfsauce	113	164
Sauce von Trüffeln	114	166
Sauerkraut auf gewöhnliche Art	36	48
Sauerkraut mit Hecht oder Forellen	37	49
Schinkenknöpflein	103	147
Schinken=Speise	109	156
Schmarollen	105	150
Schneckensuppe	8	7
Schneeballen	152	226
Schnepfen	130	193
Schweinsschlegel	124	180
Sellerie, gefüllter	43	55
Skorzonerwurzeln	43	56
Spätzlein bayerische	21	31
Spanferkel	123	179
Spargel auf gewöhnliche Art	42	54
Spargel=Salat	132	197
Speckknöpflein	103	146
Speck= und Leberfarce	55	79
Spinat zu kochen	35	46
Spritzen=Gebackenes	150	224
Stockfisch zu kochen	70	99
Stockfisch zu wässern	69	98
Suppe, braune, Schüsuppe	2	2

	S.	G.
Suppe, gefüllte	16	20
Suppenbrühe (Empotage)	6	4
Suppe von frischen Weichseln	13	16

T.

Tauben, gebratene und gefüllte	128	189
Tauben, junge, gedämpfte	85	117
Thee, reformirter	173	258
Törtlein von weißem Brode	109	155
Truthahn, welsches Stück, welscher Hahn oder Huhn zuzubereiten	126	184

U.

Ulmerbrod oder Zwieback	144	215

W.

Waffeln mit Bierhefen	147	219
Waffeln ohne Bierhefen	148	220
Wasserspatzen, gebrühte	101	144
Wassersuppe	18	26
Weichseln einzumachen	167	250
Weichsel-Sauce	116	170
Weichsel-Torte	135	204
Wein-Sauce	116	169
Weinsulz	159	239
Weinsuppe	17	22
Wildpret, gesulztes, schwarzes	161	242
Wildpretpastete	59	87
Wildpret, schwarzes, mit Soose auf allgemeine Art	82	114
Wirsing zu kochen	40	51
Würstlein von Netz	52	74
Wurzelsuppe	9	8

Z.

Zetterleinsuppe	11	12
Zubereitung der Suppentafeln oder der sogenannten tragbaren Suppe	3	3

	S.	G.
Zuckerbrod	153	228
Zuckererbsen	45	59
Zucker, Läuterung oder Behandlung desselben, um ihn zu vielen Gegenständen geschickt zu machen	164	245
Zwetschgen-Mus	169	253
Zwiebel-Sauce zu Rindfleisch	115	167

Aus dem Verlage der C. H. Beck'schen Buchhandlung ist jeder Hausfrau und auch Jungfrauen, welche sich auf Führung eines Haushaltes vorbereiten wollen, auf's Beßte zu empfehlen:

Die erfahrene Landwirthin, eine nützliche Rathgeberin für junge Hausfrauen, die sich mit den Geschäften der Landwirthschaft befreunden wollen. Auch mit besonderer Rücksicht auf den Viehstand, die Krankheiten des Viehs und die verschiedenen Mittel zur Heilung derselben. 8. broch. 16 gr. oder 1 fl. 12 kr.

Die Kunst guten Kaffee zu bereiten, nebst Anweisung zur Verfertigung verschiedener schicklicher Bäckereien zu diesem Getränke. Ein nützliches Geschenk für Frauenzimmer. 8. broch. 4 gr. oder 18 kr.

Anleitung zum richtigen Gebrauch der Volks- und Haus-Mittel, mit Einschluß des kalten Wassers gegen die Krankheiten der Menschen, nebst Angabe der dabei unbedingt nöthigen Diät und Lebensordnung, wenn man von ihnen Hülfe erwarten will, für Leidende aller Stände herausgegeben von einem Arzt. Nebst einem alphabetischen Register der Krankheiten, in denen die verschiedenen Mittel anwendbar sind oder nicht. 8. geheftet. 12 gr. oder 54 kr.

Heilkräfte des kalten Wassers. Nachgewiesen durch 100 Erfahrungssätze berühmter Aerzte älterer und neuerer Zeit. Nebst einem Sachregister und einer Uebersicht der vorzüglichsten Literatur über Wasserheilkunde. 16. 96 S. geh. 6 gr. oder 27 kr. geb. 8 gr. oder 36 kr.

Schatzkästlein, diätetisches, eine Sammlung bewährter Erfahrungssätze und Vorschriften über Lebenserhaltungs- und Verlängerungskunde nach (Fr. Hoffmann, Tissot, Faust, Joerdens, Hildebrandt, Mai, Hufeland, Leupoldt, Wildberg, Tiedemann, Feuchtersleben, Heinroth und vielen Andern) zur Beherzigung für Jung und Alt. Mit einer Sammlung von sittlich-religiösen Denksprüchen und einem ausführlichen Sachregister. 16. (22¾ Bog.) geh. 20 gr. oder 1 fl. 24 kr.

Pettenkofer, Dr., über den rechten Gebrauch des Arztes. Zur Belehrung für Jedermann, besonders das Landvolk. 8. (3½ Bog.) geh. 5 gr. oder 20 kr.

Waschtabelle für Haushaltungen. Mit Pergament-Tafeln. Fol. Aufgezogen 6 gr. oder 24 kr.

(Durch alle Buchhandlungen zu beziehen.)

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weiler, Sophie Juliane,

Die selbst belehrende Köchin Ein Auszug aus dem Augsburgischen Kochbuch der Sophie Juliane Weiler

Nördlingen 1844

Oecon. 1859 sm

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299649-0